Моя кулинарная библиотечка

Домашняя колбаса, буженина и другие копченые и соленые блюда

Плов по-бухарски – с. 45

Лепешки – с. 86

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге представлены рецепты приготовления домашней колбасы, буженины и других копченых и соленых блюд.

- Е. Ененко
- Заправки для заготовок
- Уксус салатный
- Хлебный уксус
- Винный уксус
- Изюменный уксус
- Красный пивной уксус
- Уксус из яблок
- Ягодный уксус
- Скороспелый уксус
- Малиновый уксус
- Уксус для маринования сладких салатов
- Уксус для маринования ягод и фруктов
- Уксус для маринования рыбы и мяса
- Уксус для маринования рыбы и мяса, менее крепкий
- Уксус для маринования овощей и зелени
- Горчица очень крепкая
- Кислая горчица
- Яблочная горчица отличная
- Горчица французская
- Горчица серая, наподобие французской
- Гладкая горчица простым способом
- Грушевая горчица
- Горчица серая
- Горчица по-английски
- Горчица по-английски, быстрая
- Горчица по-английски, с зеленью
- Заготовки из мяса
- Сухой бульон мясной
- Солонина
- Острая «охотничья» говядина в специях
- Говядина копченая
- Говядина в специях
- Сушеное говяжье филе
- Говяжий язык маринованный
- Соление и копчение телятины
- Соление и копчение баранины
- Баранья ножка

- Ветчина, соленная в бочках
- Соление ветчины, предназначенной для копчения
- Соление ветчины по-немецки
- Соление шпика
- Соление шпика по-украински
- Соление свиных языков
- Сохранение нутряного сала
- Сохранение просоленной ветчины
- Копчение ветчины без дыма
- Ветчина копченая
- Ветчина соленая
- Студень
- Свиные ножки с приправами
- Рулет из нижней челюсти кабана
- Рулет из верхней челюсти кабана
- Зельц из свинины
- Сушеная свиная кожа к гороховым блюдам
- Рилетты из кролика
- Свиные рилетты
- Говядина в горшочке
- Язык в горшочке
- Окорок
- Сало (шпик)
- Сало соленое по-украински
- Сало соленое
- Сало копченое
- Сало вареное
- Сало свиное перетопленное
- Заготовки из рыбы
- Сухой овощной бульон для заготовки рыбы
- Сушеная щука
- Сушеная плотва
- Сушеная белая рыба
- Соление всевозможной рыбы
- Соление белужины и осетрины
- Соление судаков и щук
- Соление семги
- Визига осетровая
- Осетровый клей
- Способ приготовления из соленой рыбы свежепросоленной
- Маринование рыбы – общие правила
- Сельдь маринованная
- Сельдь, маринованная по-гамбургски
- Сельдь, маринованная с луком и лимоном

- Сельдь маринованная, длительного хранения
- Сельдь, наподобие голландской
- Сельдь, маринованная с оливковым маслом
- Сельдь, маринованная с уксусом
- Сельдь под сладким маринадом
- Филе сельди под горчичным соусом
- Сельдь жареная
- Треска маринованная
- Линь маринованный
- Корюшка маринованная
- Уклейки маринованные
- Ряпушка маринованная
- Угорь маринованный
- Угорь, маринованный с острым перцем
- Угорь вареный, маринованный
- Угорь жареный, маринованный
- Белуга маринованная
- Щука или судак маринованные
- Лосось маринованный
- Щука, маринованная по-монастырски
- Икра щучья, домашняя
- Рыба, маринованная по-английски
- Миноги маринованные
- Раковые шейки маринованные
- Налимья печенка маринованная
- Копчение рыбы
- Рыба, копченная с соломой
- Угорь копченый
- Селедка копченая
- Заготовки из птицы
- Индейка маринованная
- Гуси и утки маринованные
- Рулет из гуся маринованный
- Гусиная шейка с начинкой
- Бекасы маринованные
- Перепела соленые
- Соление диких уток
- Соление и копчение гусиных полотков с кориандром
- Соление и копчение гусиных полотков
- Копченый рулет из гусиных полотков
- Гусиные рилетты
- Колбасы и сосиски
- Колбасы превосходные
- Свиная языковая колбаса

- Сосиски свежие
- Сосиски копченые
- Колбасы литовские копченые
- Колбасы итальянские копченые
- Колбасы венские
- Колбасы для скорого употребления
- Салями
- Кровяные колбасы
- Колбасы черные кровяные
- Колбасы кровяные из гречневой ядрицы
- Колбасы кровяные из смоленской крупы
- Колбасы кровяные из гречневой крупы
- Финляндские пальтены из ржаной муки
- Колбасы белые из смоленской крупы
- Колбасы белые из риса
- Колбасы по-французски
- Колбасы по-немецки
- Сосиски из гусиных печенок
- Сосиски из мозгов
- Сосиски из рябчиков
- Сосиски из зайца
- Сосиски из рыбы
- Бастурма
- Суджук
- Суджук из говядины с салом
- Суджук свиной
- Суджук свиной с чесноком
- Кролик копченый
- Кролик вяленый
- Тушенка на все вкусы
- Тушенка свиная
- Дополнительные рецепты
- Картофельная мука
- Крахмал из недозрелых яблок и груш
- Топленое масло
- Сыр домашний белый из творога со сметаной
- Сыр домашний с тмином
- Сыр с плесенью
- Сыр швейцарский
- Сыр пресный жирный
- Сыр сладкий земляничный

Е. Ененко
Домашняя колбаса, буженина и другие копченые и соленые блюда

Заправки для заготовок

Уксус салатный

22,4 л ключевой воды, 3,2 л водки, 1 лист писчей бумаги, 400 г нерастопленного свежего меда вместе с воском

Ключевую воду смешать с водкой, влить в бочонок, положить в него лист простой бумаги, который намазать нерастопленным свежим медом вместе с воском и свернуть в трубку.

Таким же образом приготовить еще два бочонка. Эти три бочонка выставить в теплое и сухое лето на солнце, а зимой в теплую комнату и накрыть полотном. Оставить их так, не трогая, месяца на три, по истечении этого времени уксус можно употреблять. Ухаживать за уксусом должен один человек, лучше, если это будет мужчина. Ставить уксус надобно в пятницу на новолуние.

Через три месяца, когда уксус будет готов, в пятницу на новолуние, утром натощак, осторожно взять из бочки столько, сколько понадобится для месячного употребления, и сколько будет взято уксуса, столько же долить в бочонок ключевой воды с водкой (7 частей воды, 8-я часть водки).

На другой месяц взять уксус из второго бочонка, долить бочонок до объема водой с водкой.

На третий месяц в пятницу на новолуние взять уксус из третьего бочонка, долить до объема водкой и водой. Таким образом уксус никогда не выведется и будет стоять по три месяца.

Когда берется из бочонка уксус и доливается водой с водкой, можно прибавлять понемногу меда, но уже не класть бумагу.

Чтобы ускорить процесс созревания уксуса, надо взять свежее куриное яйцо, сделать в нем на обоих концах небольшие отверстия и, прижав их пальцами, чтобы белок сразу не вышел, осторожно опустить яйцо боком в уксус и оставить в бочке.
Через две-три недели уксус начнет крепнуть и поправляться.

Хлебный уксус

4 кг ржаной муки, 100 г дрожжей, 1,8 л водки, кусок ржаного хлеба, 1,5 стакана меда

Ржаную муку заварить горячей водой, но не кипятком, размешать, накрыть тканью и оставить при комнатной температуре на 12 ч. Когда эта масса покраснеет, переложить в бочонок, развести 48 л (4 ведрами) кипятка и оставить до остывания.

Добавить в бочонок дрожжи, накрыть салфеткой. На другой день начнется брожение. Осторожно слить жидкость, процедить ее сквозь салфетку, добавить водку, положить кусок хлеба, намазанного медом, прикрыть бочонок тканью и оставить летом на солнце, а зимой в теплой комнате, в течение трех месяцев.

Когда образовавшаяся сверху на уксусе пена опадет – уксус готов, и можно разливать его в бутылки.

Этот уксус можно употреблять для готовки и заправки овощных салатов.

Винный уксус

5–6 бутылок кислого вина, 12 л холодной кипяченой воды, 13 г винного камня

Испортившееся кислое вино вылить в бочонок, залить холодной кипяченой водой, прибавить сахар или мед, положить винный камень. Бочонок накрыть тканью и поставить в теплое место, не закупоривая. Оставить так, не трогая, месяца на два, по истечении этого времени уксус можно употреблять. Разлить его в чистые бутылки, закупорить.

Изюменный уксус

8 кг изюма, 6 ведер (72 л) теплой воды, 4 кг меда и 2 кг дополнительно, 800 г винного камня

Крепкий дубовый 10-ведерный бочонок с железными обручами заполнить измельченным до состояния кашицы изюмом, залить теплой кипяченой водой и, накрыв бочонок салфеткой, поставить в теплое место на 8 дней.

По истечении времени положить в бочонок 4 кг меда, разведенного в 0,5 ведра воды.

Через 4 месяца уксус готов. Осторожно уксус слить, гущу залить 4 ведрами тепловатой воды и положить 2 кг меда и винный камень, оставить на 3 месяца.

Готовый уксус снова слить, процедить и употреблять. Гущу снова залить водой, добавить мед и винный камень.

Как только вы почувствуете, что уксус слабеет, т. е. изюм теряет силу, то, вливая 4 ведра воды и 2 кг меда, прибавлять всякий раз около 5 л пенного вина.

Соблюдая эти нехитрые правила, можно постоянно иметь хороший уксус.

Красный пивной уксус

4 ведра (48 л) кислого пива, 400 г горячего ржаного хлеба без корки, 1 кг меда или 2 кг патоки, 1 лист писчей бумаги

В кислое пиво положить горячий ржаной хлеб без корки, мед или патоку, лист простой писчей бумаги, обмазанный медом.

Бочонок накрыть тканью и поставить в теплое место, не закупоривая. Оставить так, не трогая, месяца на два, по истечении этого времени уксус можно употреблять.

Разлить его в чистые бутылки, закупорить.

Уксус из яблок

Упавшие с дерева яблоки высыпать на солому и подождать, пока они сделаются чуть мягче. Измельчить яблоки, выжать из них сок. Сок влить в бочонок и поставить на 3 дня на холод. По истечении времени чистый сок, не затрагивая гущу, слить, залить в бочку.

На каждое ведро сока положить 1 стакан меда и лист писчей бумаги, намазанный медом.

Накрыть бочку салфеткой и оставить на 3 месяца.

Ягодный уксус

36 л (3 ведра) кипятка, 600 г ржаного хлеба без корки, 80 г белого гороха, горсть дубовых щепок, 1,2 л меда, 3,6 л вина

Всыпать в пятиведерный бочонок любые ягоды, кроме земляники и брусники, до половины объема, влить кипяток и оставить на 2 недели. Закрыть очень слабо пробку бочонка. Несколько раз в день бочонок взбалтывать.

Через 2 недели добавить в бочонок ржаной хлеб без корки, намазанный медом, белый горох, дубовые щепочки, лист писчей белой бумаги, намазанный медом, 1,2 л меда и пенное вино.

Бочонок накрыть тканью и поставить в теплое место, не закупоривая, месяца на два. По истечении этого времени уксус слить, добавить в бочонок 3 ведра воды с таким же количеством меда и вина, как указано выше.

Слитый в первый раз уксус сохранить и смешать с уксусом второго розлива, так как слитый первоначально уксус гораздо ароматнее.

Этот уксус можно доливать постоянно, пока ягоды не потеряют свой вкус – до 4–5 раз.

Скороспелый уксус

72 л (6 ведер) воды, 350 г черного хлеба, 3,6 л пенного вина, 1,2 кг меда, 400 г винного камня

Взять 72 л воды, поставить на огонь и кипятить, пока не останется половина объема, влить в бочонок.

Черный хлеб разрезать на ломти и высушить в духовке. Остывшие сухари измельчить, всыпать в холщовый мешочек, опустить в бочонок с водой. Добавить вино, мед, разведенный в небольшом количестве воды, и винный камень. Вода в бочонке должна быть едва теплой.

Бочонок накрыть тканью и поставить в теплое место, не закупоривая, на шесть недель. По истечении этого времени уксус должен быть готов.

Малиновый уксус

Малина свежая, 1,5 стакана меда, 250 г дрожжей, 600 мл вина

Бутыль из толстого стекла на 12 л наполнить до половины объема свежей малиной и долить до верха кипяченой теплой водой. Положить в бутыль мед, дрожжи, вылить вино, поставить на солнце. Бутыль не закупоривать, а обвязать чистой тканью и оставить на 2 недели. Готовый уксус слить, ягоды снова залить водой, добавить мед, вино и дрожжи в указанных выше пропорциях. За неимением бутыли из толстого стекла, можно готовить уксус в бочонке.

Уксус для маринования сладких салатов

1,6 кг фруктов или ягод, 1,12 л уксуса, 600 г сахара, 50 бутонов гвоздики, 1 ч. л. соли

В уксус добавить сахар (если ягоды кислые, сахара взять 1 кг), измельченную гвоздику, корицу, перец, лавровый лист и соль. Поставить уксус на огонь, вскипятить, остудить и залить ягоды или фрукты.

Уксус для маринования ягод и фруктов

30 г уксуса, 1,23 л воды, 4,5 стакана кускового сахара, 0,25 ч. л. селитры, 1 лавровый лист, 5 г корицы, 1 ч. л. соли

В уксус добавить воду, сахар, селитру, корицу, лавровый лист и соль. Поставить уксус на огонь, вскипятить, остудить и залить ягоды или фрукты.

Уксус для маринования рыбы и мяса

600 мл уксуса, 2 ст. л. с верхом соли, 30 г сельдерея, 30 г зелени петрушки, 30 г моркови, 1 луковица, 30 горошин душистого перца, 5 лавровых листьев, 10 бутонов гвоздики

Сельдерей, морковь, петрушку и лук измельчить, добавить душистый перец, лавровый лист, измельченную гвоздику и соль. По вкусу можно положить корицу, кардамон и чеснок. Залить все ингредиенты уксусом, вскипятить, остудить. Употреблять для маринования рыбы и мяса.

Уксус для маринования рыбы и мяса, менее крепкий

600 мл уксуса, 3 стакана воды, 2 / 3 стакана соли, 30 г сельдерея, 30 г зелени петрушки, 30 г моркови, 1 луковица, 30 горошин душистого перца, 5 лавровых листьев, 10 бутонов гвоздики

Сельдерей, морковь, петрушку и лук измельчить, добавить душистый перец, лавровый лист, измельченную гвоздику и соль. По вкусу можно положить корицу, кардамон и чеснок. Залить все ингредиенты уксусом и водой, вскипятить, остудить. Употреблять для маринования рыбы и мяса.

Уксус для маринования овощей и зелени

30 г уксуса, 1,23 л воды, 3–4 куска сахара, 0,25 ч. л. селитры, 1 лавровый лист, 5 г корицы, 1 ч. л. соли

В уксус добавить воду, сахар, селитру, корицу, лавровый лист и соль. Поставить уксус на огонь, вскипятить, остудить и залить овощи или зелень.

Горчица очень крепкая

3 ст. л. с верхом порошка горчицы, 7 г измельченной гвоздики, 2 ст. л. с верхом сахара, уксус

Горчицу смешать с гвоздикой, добавить сахар, развести в кастрюльке с уксусом до жидкого состояния и размешать до однородности.

Поставить смесь на плиту и варить, пока хорошенько не загустеет. Снять с огня, развести холодным уксусом до обыкновенной густоты горчицы, разложить по банкам и поставить в теплое место на неделю, затем хранить при комнатной температуре.

Приготовленная таким образом горчица может простоять более года. Если она слишком загустеет, развести уксусом и размешать.

Кислая горчица

3 ст. л. семян желтой горчицы, 4 ст. л. вареного и протертого щавеля, 2 ст. л. сахара с верхом, 1 ст. л. растертых каперсов, 2 ч. л. соли, уксус

Горчицу смешать с вареным и протертым сквозь сито щавелем, развести смесь крепким уксусом, настоянным на эстрагоне. Добавить сахар, мелко растертые каперсы и соль. Горчица не должна быть очень густой, т. к. сохраняется она не более двух месяцев.

Яблочная горчица отличная

3 ст. л. семян желтой горчицы, 100 г яблочного пюре, 2 ст. л. сахара с верхом, 2 ч. л. соли, уксус

Эта горчица отличного вкуса. Кислые яблоки запечь в духовке, горячими протереть сквозь сито. Смешать горчицу и яблочное пюре, добавить сахар, развести хорошенько уксусом, вскипяченным со специями по вкусу. Добавить соль. Горчица готова через 3 дня.

Горчица французская

600 г семян желтой горчицы, 1 стакан сахара, 4 ст. л. измельченных и просеянных сквозь сито ржаных сухарей, 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. измельченного перца, 70 г каперсов, 80 г оливок, 2 селедки, 4 ст. л. селедочного маринада, уксус

Смешать семена горчицы, сахар, сухари, соль, перец. Сельдь, каперсы и оливки очень мелко изрубить и протереть сквозь сито, смешать с горчицей и хорошенько растереть, разводя лучшим уксусом. Если для приготовления были взяты семена желтой горчицы, то перец класть не нужно. Если горчица слишком загустеет, развести ее уксусом и размешать.

Горчица серая, наподобие французской

400 г сухой серой горчицы, 1 стакан сахара, оливковое масло, 3 ч. л. корицы, 3 ч. л. измельченной гвоздики, уксус

Серую горчицу и сахар размешать хорошенько, в эту смесь влить понемногу оливковое масло при постоянном помешивании, пока горчица не превратится в очень густой ком, пропитанный маслом. Добавить корицу, гвоздику, развести горчицу холодным уксусом. Готовую горчицу разложить по банкам, закупорить и оставить в теплой комнате на неделю.

Гладкая горчица простым способом

3 ст. л. сухой горчицы, 2 ст. л. с верхом сахара, 1 ч. л. с верхом соды, уксус

Горчицу смешать с сахаром и содой, развести холодным уксусом. Горчицу необходимо растирать не менее часа: чем дольше, тем лучше и вкуснее становится горчица.

Грушевая горчица

20 спелых груш, 3 ст. л. семян желтой горчицы, 2 ст. л. с верхом сахара, 2 ч. л. соли, уксус

Спелые груши сварить в малом количестве воды до мягкости, откинуть на сито и, когда вся вода стечет, протереть груши сквозь сито. Смешать горчицу и грушевое пюре, добавить сахар, развести хорошенько уксусом, вскипяченным со специями, по вкусу. Добавить соль. Горчица готова через 3 дня.

Горчица серая

400 г сухой серой горчицы, 4 стакана сахара, 0,5 стакана белого вина, уксус

Серую горчицу и сахар размешать хорошенько, влить вино, развести уксусом. Разложить горчицу по банкам, закупорить и оставить в теплой комнате на 3 недели.

Горчица по-английски

200 г сухой горчицы, 3 ст. л. оливкового масла, 0,75 стакана эстрагонового уксуса, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. жженого сахара

В горчицу влить оливковое масло, размешать, накрыть, оставить при комнатной температуре на 12 ч. По прошествии этого времени вскипятить 0,75 стакана уксуса, небольшими порциями влить его в горчицу, постоянно помешивая, пока горчица не остынет. Добавить сахарный песок и жженый сахар, размешать – и горчица готова.

Горчица по-английски, быстрая

200 г сухой горчицы, 0,75 стакана эстрагонового уксуса, 1 стакан сахара, 1 ст. л. жженого сахара

В горчицу влить нагретый до кипения уксус, всыпать сахар, добавить жженый сахар, размешать хорошенько, поставить на плиту, вскипятить, постоянно помешивая. Перелить в стеклянную посуду и мешать до остывания. Слишком густую горчицу можно развести горячим уксусом.

Горчица по-английски, с зеленью

100 г сахара, 2,5 стакана воды, 1,5 стакана уксуса и 1,5 стакана дополнительно измельченных семян горчицы, 70 г листьев эстрагона, 1 / 3 ч. л. соли

Сахар и воду смешать, поставить на огонь и кипятить, пока вода полностью не выкипит, а сахар не подрумянится. Влить в кастрюлю уксус, размешать, добавить измельченные семена горчицы, снова поставить на огонь, вскипятить, постоянно помешивая, и снять с огня.

Вскипятить еще 1,5 стакана уксуса с измельченными листьями эстрагона, добавить соль, процедить и протереть сквозь сито.

Полученной смесью развести горчицу до обыкновенной густоты. Разложить горчицу по банкам, закупорить.

Эта горчица со временем становится только лучше.

Заготовки из мяса

Сухой бульон мясной

56 кг говядины, 2 передние лопатки, 3 задние четверти теленка, 4 утки, 4 зайца, 2 индейки, 6 куриных тушек, 500 г лука-порея, 30 клубней корневого сельдерея, 30 корней петрушки, 30 морковок, 30 луковиц, 100 г душистого перца, 100 г гвоздики, мускатный орех

Говядину разрубить на куски, промыть в холодной воде. Говяжью лопатку, телятину, уток, зайцев, индеек, кур разделать, запечь в духовке до полуготовности без соли.

Лук-порей, сельдерей, петрушку, морковь, репчатый лук, душистый перец и гвоздику залить водой, добавить говядину и все оставшееся мясо. Варить в течение суток, время от времени подливая воду и снимая накипь.

Готовый бульон процедить, отжимая мясо, которое снова положить в кастрюлю, залить водой и варить еще 1 ч. Полученный бульон процедить, соединить с крепким бульоном долгой варки, снять с поверхности бульона жир, процедить сквозь частое сито. Второй раз процедить сквозь салфетку.

Процеженный бульон поставить на огонь, варить до загустения, снимая пену. В загустевший бульон добавить 2 натертых на мелкой терке мускатных ореха, увеличить огонь и варить бульон при сильном кипении, постоянно помешивая. Варить 1–2 ч., готовый бульон разлить по формам или блюдам, дать застыть.

Застывший бульон вынуть из форм, высушить в тени на свежем воздухе, положить в бумажные пакеты и хранить в холодном сухом месте. Можно хранить сухой бульон в банках, плотно закрытых крышками.

Из назначенной пропорции мяса должно получиться не менее 5,6 кг сухого бульона.

Сухой бульон можно готовить и без дичи, из одной говядины, но уже без добавления соли.

Солонина

24 кг говядины, 1 кг высушенной соли, 25 г селитры, по 13 г кориандра, майорана, базилика, лаврового листа, душистого и черного перца

Свежую говядину вытереть насухо полотенцем, удаляя кровь и влагу. Вынуть из мяса кости, натереть говядину солью, высушенной в духовке и смешанной с селитрой и специями. Говядину оставить на 2 ч., чтобы соль полностью впиталась.

Уложить говядину в бочки, в середину большие куски, по краям относительно маленькие, чтобы не оставалось пустого места. Утрамбовать мясо толкушкой. На дно бочонка насыпать смесь соли с селитрой, лавровым листом, розмарином и душистым перцем и пересыпать специями каждый ряд уложенной в бочки говядины.

Бочонок заполнить доверху, накрыть крышкой, засмолить, подержать при умеренно теплой температуре два-три дня, каждый день переворачивая бочонок.

По истечении времени вынести бочонок в погреб, переворачивать бочонок два раза в неделю. Через три недели поставить на лед.

Бочки для солонины должны быть дубовые, небольшого размера: в открытой бочке мясо долго не хранится.

Перед солением мяса бочонки надо вымочить и выпарить.

Острая «охотничья» говядина в специях

2,5–3 кг говядины (ссек), 40 г сахара, 30 г черного перца горошком, 15 г гвоздики, 30 г ягод можжевельника, 1 ч. л. селитры, 125 г морской или каменной соли, 300 мл воды

Говядину сложить рулетом и связать бечевкой. Натереть говядину сахаром и оставить на два дня в керамической миске. Измельчить в ступке все специи, селитру и соль. Растолочь их следует тщательно, но необязательно до порошкообразного состояния. Этой смесью основательно натирать говядину ежедневно в течение 9–10 дней. Постепенно под воздействием соли и сахара говядина выделит некоторое количество сока. Держать говядину в прохладном, проветриваемом помещении.

Перед началом приготовления вынуть говядину из миски и удалить с ее поверхности специи, не погружая при этом в холодную воду.

Положить кусок говядины в глубокую керамическую миску, лучше овальной формы, чтобы в ней оставалось очень мало свободного места. Залить посуду водой. Закрыть мясо двумя-тремя слоями вощеной бумаги или фольги, чтобы не испарялся сок. Накрыть посуду крышкой. Запекать в духовке при температуре 140 °C в течение 5 ч. Вынимать из духовки осторожно: вокруг говядины будет много жидкости. Дать остыть в течение 2–3 ч. До того как жир застынет, слить жидкость и переложить говядину на разделочную доску. Завернуть мясо в фольгу или вощеную бумагу и положить сверху доску с грузом, весом 1–2 кг. Оставить в таком положении на сутки.

Хранить в холодильнике, завернув мясо в вощеную бумагу.

Для 4,5–5,5-килограммового куска мяса удвойте количество всех ингредиентов, кроме соли, ее вес следует увеличить со 125 до 175 г.

Говядина копченая

48 кг говядины, 2 кг соли, 50 г селитры

Свежую говядину вытереть насухо полотенцем, удаляя кровь и влагу. Вынуть из мяса кости, натереть говядину солью, оставить на 2 ч., чтобы соль полностью впиталась.

Говядину уложить в ящик, пересыпая солью, оставить в умеренно теплом месте на 12–18 ч., вынести на холод, повесить над печкой, которая топится по-черному, чтобы мясо и коптилось, и жарилось. На другой день поднять мясо выше и подержать так 3–5 дней. Или коптить подготовленное мясо в коптилке 3–5 дней. Гамбургским способом коптят мясо так: опустить говядину в кипяток, после закипания вынуть мясо из воды, натереть солью с селитрой, поставить в теплую духовку на 12 ч. Обвязать мясо бумагой и коптить пять дней.

Говядина в специях

9 кг говядины, 90 г жженого сахара, 1 ст. л. селитры, 60 г душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 2 ч. л. тертого мускатного ореха, 350 г соли, 125 г ягод можжевельника, 500 г говяжьего нутряного сала, мелкорубленого, мука и вода

Натереть говядину сахаром и оставить в кастрюле на пару суток. Измельчить селитру и специи в порошок и смешать с солью и ягодами можжевельника. Втирать эту смесь по всей поверхности говядины ежедневно в течение 3 недель. Затем промыть говядину в холодной воде, положить в кастрюлю и налить 150 мл воды. Положить сверху нутряное сало.

Закрыть слоем теста из муки и воды (из 500 г муки, разведенной водой, вымесить густое тесто, которое раскатать в круг достаточно большой, чтобы можно было накрыть кусок говядины).

Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в духовку, нагретую до 140 °С. Через 6–8 ч., когда мясо будет готово, дать ему остыть, снять слой теста и слой нутряного сала. Хранить говядину в холодильнике в вощеной бумаге.

Сушеное говяжье филе

1,5 кг говяжьего филе, 50 г крупной морской соли, 150 мл воды, 150 мл вина, 15 г розмарина, 30 г молотого перца, оболочка для говяжьей колбасы

Натереть говядину солью и дать постоять 8 дней, ежедневно переворачивая. Затем обмыть мясо смесью воды и вина. Тщательно просушить. Натереть мясо розмарином и перцем. Дать постоять сутки.

Начинить говядиной оболочку, внимательно следя, чтобы не осталось внутри воздуха. Туго перевязать через каждые 5 см.
Подержать говядину в течение ночи под гнетом, затем повесить сушиться в прохладном, хорошо проветриваемом помещении примерно на 2 месяца.

Говяжий язык маринованный

2 кг очищенного говяжьего языка, 60 г соли, 1 / 2 ч. л. селитры

Говяжий язык проколоть в нескольких местах иглой для шпигования. Смешать соль с селитрой и натереть язык. Положить язык в керамическую чашу, накрыть крышкой и оставить на сутки.

На следующий день приготовить 4 л рассола из воды, уксуса, сахара, соли и дать ему остыть. Обтереть язык и положить его в керамическую посуду, залить язык рассолом, установить гнет, поставить в холодильник.

Переворачивать язык ежедневно, не прикасаясь при этом к нему руками. Держать язык в рассоле зимой 8 дней, а летом – 6.
По истечении указанного времени тщательно промыть язык и проварить его в обычной воде в большой кастрюле, 2,5–3 ч., чтобы он стал мягким. Время отваривания зависит от веса и качества языка, лучше слегка его переварить, чем недоварить. Дать языку остыть в бульоне. Затем вынуть, снять кожу и завернуть в ткань.

Соление и копчение телятины

2 телячьих окорока, 400 г соли, 13 г селитры, 2 ст. л. сахара

У телячьего окорока отрубить кости ног и всю почечную часть, чтобы куски остались округлой формы, снять лишний жир.

Смешать соль, селитру, сахар, натереть телятину, уложить в бочку, пересыпая оставшейся солью, установить довольно тяжелый гнет. Подержать телятину при комнатной температуре сутки, поставить в погреб на две недели, переворачивая куски каждые два дня. Если сока окажется мало, вскипятить 150 мл воды с 1/2 ст. л. соли и, остудив, залить телятину.

Через 2–3 недели телятину вынуть из бочки, обтереть салфеткой, дать обсохнуть, завернуть в ткань и коптить недели две. По истечении времени развесить на просушивание в прохладном чулане.

Готовую телятину можно варить, как ветчину, запекать в тесте.

Телячий копченый окорок подается холодным и горячим с зеленой фасолью и картофельным пюре.

Соление и копчение баранины

2 бараньи лопатки, 200 г соли, 7 г селитры, 1 ст. л. сахара

С баранины срезать лишний жир.

Смешать соль, селитру, сахар, натереть баранину, уложить в бочку, пересыпая оставшейся солью, установить довольно тяжелый гнет. Подержать баранину при комнатной температуре сутки, поставить в погреб на две недели, переворачивая куски каждые два дня. Если сока окажется мало, вскипятить 150 мл воды с 1/2 ст. л. соли и, остудив, залить баранину.

Через 2–3 недели баранину вынуть из бочки, обтереть салфеткой, дать обсохнуть, завернуть в ткань и коптить недели две. По истечении времени развесить на просушивание в прохладном чулане.

Баранья ножка

2,5–3 кг бараньей ноги, 1 кг крупной морской соли, перец, по 50 г базилика, шалфея, чабреца и розмарина

Лучшее время для приготовления бараньей ножки по этому рецепту – прохладные осенние месяцы или зима. Приготовить продукт нужно за 15–20 дней до употребления.

Разделать баранью ногу: вырезать кость, удалить излишки сала, но не разворачивать мякоть. В полость, оставшуюся после удаления кости, положить 2 ч. л. соли и 1/2 ч. л. перца. Снаружи ножку натереть перцем. Связать мясо ниткой для сохранения формы.

Расстелить большой кусок ткани и половину его посыпать солью. На соль насыпьте половину необходимого количества трав. На травы положить мясо и посыпать его оставшейся половиной трав. На травы выложить соль. Обернуть вторую половину ткани вокруг мяса и связать ниткой. Оставить мясо в холодном месте, положив его между двумя досками, на 15 дней. На верхнюю доску поставить груз.

Через 15 дней снять с мяса ткань и повесить его в прохладном, хорошо проветриваемом помещении подсушиваться. На стол подавать, порезав тонкими ломтиками.

Ветчина, соленная в бочках

40 кг свинины, 2 кг соли, 65 г селитры, 5 ст. л. сахара, 25 г буры, 65 г лаврового листа, 45 г гвоздики, 65 г душистого перца, 130 г кориандра

Свинину, предназначенную для соления, взвесить, разрезать на порции. Некоторые части, как то: лопатки, грудинку, не разрезать. На 200 г свинины должно приходиться по 100 г сала или шпика.

Специи измельчить, смешать с солью, селитрой, сахаром и бурой. Добавить по желанию репчатый лук, чеснок, майоран или кориандр.

Свинину вытереть насухо полотенцем, удаляя кровь и влагу, натереть смесью соли и специй, оставить на 2 ч., чтобы соль полностью впиталась.

Уложить свинину в бочки, в середину большие куски, по краям относительно маленькие, чтобы не оставалось пустого места. Утрамбовать мясо толкушкой. На дно бочонка насыпать смесь соли со специями и пересыпать специями каждый ряд уложенной в бочки свинины.

Бочонок заполнить доверху, накрыть крышкой, засмолить, подержать при умеренно теплой температуре 2–3 дня, каждый день переворачивая бочонок.

По истечении времени вынести бочонок в погреб, переворачивать бочонок 2 раза в неделю. Через 3 недели поставить на лед.

Соление ветчины, предназначенной для копчения

40 кг свинины, 2 кг соли, 65 г селитры, 5 ст. л. сахара, 25 г буры, 65 г лаврового листа, 45 г гвоздики, 65 г душистого перца, 130 г кориандра

Свинину, предназначенную для копчения окорока, голову кабана разделать. Некоторые части, как то: лопатки, грудинку, не разрезать. На 200 г свинины должно приходиться по 100 г сала или шпика.

Специи измельчить, смешать с солью, селитрой, сахаром и бурой. Добавить по желанию репчатый лук, чеснок, майоран или кориандр.

Свинину вытереть насухо полотенцем, удаляя кровь и влагу, натереть смесью соли и специй, оставить на 2 ч., чтобы соль полностью впиталась. Уложить свинину в бочки, в середину большие куски, по краям относительно маленькие, чтобы не оставалось пустого места. Утрамбовать мясо толкушкой. На дно бочонка насыпать смесь соли со специями и пересыпать специями каждый ряд уложенной в бочки свинины.

Бочонок заполнить доверху, накрыть крышкой, засмолить, подержать при умеренно теплой температуре 2–3 дня, каждый день переворачивая бочонок.

По истечении времени вынести бочонок в погреб, переворачивать бочонок 2 раза в неделю. Через 3 недели поставить на лед. Засаливать свинину 4–5 месяцев.

Просоленную свинину вынуть из бочки, обтереть пшеничными отрубями. Повесить обсохнуть на чердак дня на два-три, коптить в продолжение трех недель, сперва в легком дыму, а потом постепенно в сильном, прерывая копчение на 1 или 2 ч. Коптить ветками ели, сосны и можжевельника.

Соление ветчины по-немецки

40 кг свинины, 3,6 кг соли, 65 г селитры, 2 стакана сахара

Свинину, предназначенную для соления, взвесить, разрезать на порции. Некоторые части, как то: лопатки, грудинку, не разрезать. Смешать соль, селитру и сахар.

Свинину вытереть насухо полотенцем, удаляя кровь и влагу, натереть смесью соли, оставить на 2 ч., чтобы соль полностью впиталась.

Уложить свинину в бочки, в середину большие куски, по краям относительно маленькие, чтобы не оставалось пустого места. Утрамбовать мясо толкушкой. На дно бочонка насыпать смесь соли и пересыпать солью каждый ряд уложенной в бочки свинины.

Бочонок заполнить доверху, накрыть крышкой, засмолить, подержать при умеренно теплой температуре два-три дня, каждый день переворачивая бочонок.

По истечении времени вынести бочонок в погреб, переворачивать бочонок два раза в неделю. Через три недели поставить на лед.

Приготовленная таким образом свинина очень вкусна, но от добавления сахара долго не хранится.

Соление шпика

400 г шпика, 25 г соли

Шпик солится отдельно в глубоких корытах, в него не кладется перец, селитра, только соль.

Первый кусок шпика уложить в корыто кожей вниз, надрезать в нескольких местах, натереть солью. Сверху положить следующий кусок шпика кожей вверх и так заполнить корыто доверху.

Накрыть шпик досками, положить камни и оставить на 2–3 недели, часто поливая шпик собственным рассолом и время от времени перекладывая шпик – верхнюю пару вниз, а нижнюю наверх.

По истечении времени шпик вынуть, осушить, слегка подкоптить или выложить в большие ящики, каждый кусок заворачивая в подсушенное в духовке сено.

Если через некоторое время в шпике обнаружится сырость, его следует обтереть, повесить дня на два на просушку, завернуть в свежее сено, положить в ящик, накрыть плотно крышкой и держать в холодном, но сухом месте.

Соление шпика по-украински

16 кг сала, 1,6 кг соли, 25 г селитры

Соль и селитру смешать, натереть этой смесью сало.

Подготовленное сало порезать на порционные куски, уложить в бочонок, установить сверху груз.

По прошествии месяца сало из бочонка вынуть, проветрить и снова уложить в бочонок, установить гнет.

Соление свиных языков

16 кг языков, мягкий кусок свиного затылка, 500 г соли, 13 г селитры, по 6 г душистого, черного перца, лаврового листа, гвоздики, кориандра

Свежие свиные языки положить в свиную стекшую кровь на двое суток, поставить в холодное место. По истечении времени языки вынуть, выложить на сито, дать крови стечь. Обтереть языки досуха, отбить хорошенько деревянным молотком для мяса, положить в небольшие бочки, пересыпая солью, смешанной со специями и селитрой. Положить туда же мягкий кусок затылка.

Бочонок заполнить доверху, накрыть крышкой, засмолить, подержать при умеренно теплой температуре два-три дня, каждый день переворачивая бочонок.

По истечении времени вынести бочонок в погреб, переворачивать бочонок два раза в неделю. Через три недели поставить на лед.

Через 5 месяцев языки вынуть из бочки, обтереть и повесить дня на два сушиться.

Употреблять свежепросоленными или подкоптить.

Сохранение нутряного сала

Нутряное свиное сало положить в кастрюльку, поставить на водяную баню и нагревать, пока сало не распустится.

Теплое сало процедить через салфетку в стеклянную нагретую банку. Когда сало застынет, закрыть банку плотной крышкой, поставить в холодильник. Таким образом сало сохраняется около года и полностью подходит для мазей и притираний.

Для употребления в пищу сало необходимо посолить.

Сохранение просоленной ветчины

Просоленные свиные окорока вынуть из рассола, обсушить пару дней, обвалять каждый окорок в просеянной золе, повесить в сухой сарай.

Копчение ветчины без дыма

400 г древесной золы залить 3,2 л воды и варить под крышкой, пока жидкость не уварится вдвое.

Снять кастрюлю с огня, оставить при комнатной температуре на ночь. Наутро слить осторожно чистую воду, процедить сквозь сито. Эта жидкость должна быть цвета крепкого кофе.

Всыпать в воду 150 г соли, размешать хорошенько, положить подготовленное для копчения мясо. Мясо должно быть полностью покрыто водой.

Большой кусок свинины должен вымачиваться сутки, сало – в течение 4–6 ч., языки – по 4–5 ч.

По прошествии этого времени повесить мясо подсушиться на открытом воздухе на пару дней, сохранять в сухом месте.

Приготовленная таким образом свинина превосходна и долго сохраняется.

Ветчина копченая

Взять для копчения окорок, голову, язык, лопатки и т. д. Сложить в отдельный бочонок, натереть каждый кусок солью и специями (можно добавить селитру), пока бочонок не наполнится доверху. Закрыть бочонок, на 2–3 дня поставить в теплое место, часто переворачивая с одного дна на другое. Затем заколотить, засмолить и поставить в холодное место.

Ветчина просолится не раньше марта. Вынуть ее, перетереть пшеничными отрубями. Повесить куски на чердаке на 2–3 дня, чтобы ветчина просохла, а затем прокоптить сначала в легком дыму, а затем и в сильном. Коптить не сразу, а с перерывами на 2–3 ч. Коптить свинину нужно несколько дней – от 7 до 10. Дым может быть от гнилых щепок, ветвей ели, сосны, можжевельника.

Ветчина соленая

20 кг свинины, 1 кг соли, 30 г лаврового листа, гвоздика, перец, чеснок и лук по вкусу

Свинину разрезать на куски, а грудинку оставить целую. Мясо протереть полотенцем и натереть солью (если есть селитра – натрите и ею, она добавит мясу остроту, но этот компонент необязательный). Когда охладится, сложить в небольшие бочонки таким образом: на дно – слой соли со специями, затем ряд мяса, опять слой соли со специями – ряд мяса и так, пока бочонок не наполнится доверху. Плотно закрыть его и держать 2–3 дня в теплом помещении, переворачивая 2 раза в день с одного дна на другое. Затем заколотить бочонок накрепко, засмолить и поставить в холодное место, переворачивать его с одного дна на другое раз в неделю. Ближе к весне снести в погреб и поставить на холод.

Студень

Свиные ноги и голову очистить, положить в кастрюлю, залить водой, добавить лавровый лист, душистый и черный перец, соль и варить 8–10 ч.

Готовое мясо вынуть из бульона, очистить от костей, сложить в форму. Бульон процедить, залить выложенное в форму мясо, остудить, дать застыть.

К студню подаются оливковое масло, уксус и горчица.

Свиные ножки с приправами

8 свиных ножек, обваренных, оскобленных и тщательно очищенных, 125 г соли, 2 л уксуса, 1 стручок жгучего красного перца, 2 ст. л. натертого хрена, 1 ч. л. черного перца горошком, 1 ч. л. гвоздики

Посыпать свиные ножки солью и дать постоять 4 ч. Тщательно промыть ножки в чистой воде, положить их в кастрюлю с горячей водой и варить около 2,5 ч. или до тех пор, пока они не станут мягкими, но мясо еще не будет отходить от костей. Положить ножки в чистые банки. Нагреть уксус до кипения вместе с жгучим перцем, хреном, черным перцем и гвоздикой и залить его в банки, не доливая до верха одного сантиметра. Консервированный продукт хранится в холодильнике в течение 2 месяцев.

Рулет из нижней челюсти кабана

Нижнюю челюсть кабана промыть, сварить до мягкости в воде с солью, лавровым листом, душистым и черным перцем и репчатым луком.

Осторожно срезать мясо и жир, стараясь не повредить кожу. Мясо и жир порезать небольшими кубиками, посолить, посыпать измельченным душистым перцем, перемешать, положить на очищенную свиную кожу, завернуть рулетом, завязать нитками, завернуть в марлю и положить под пресс.

Через сутки рулет готов. При подаче к столу нарезать ломтиками и подавать в качестве закуски.

К рулету подаются уксус, оливковое масло и горчица. Хранить в холодильнике не более двух недель.

Рулет из верхней челюсти кабана

Взять свиную голову, отрубить нижнюю челюсть, вынуть из головы кости, залить уксусом, вскипяченным с солью, лавровым листом, душистым и черным перцем и 0,25 ч. л. селитры. Оставить при комнатной температуре на пару суток.

На салфетку выложить тоненькие ломтики нарезанного шпика. Подготовленную голову достать из маринада, обсушить, положить на шпик кожей вниз. Приготовить фарш из свиной или телячьей печенки, уложить в свиную голову, потом выложить порезанные корнишоны, кусочки шпика, нарезанные ломтиками вареные яйца. Сверху фарш из печенки, корнишоны, шпик, яйца, пока голова не заполнится.

Зашить голову в салфетку, опустить в воду, добавить петрушку, сельдерей, морковь, перец, соль, немного уксуса и свиные кости, варить несколько часов.

Готовую голову вынуть из бульона, остудить, выложить на блюдо, украсить оливками и корнишонами.

Зельц из свинины

Свежую свиную голову и 800 г свинины положить в кастрюлю с водой, добавить петрушку, сельдерей, морковь, перец, соль. Варить до готовности.

Готовую свинину выложить на сито, отобрать кости и кожу, мясо мелко нарезать, положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанную луковицу, несколько измельченных бутонов гвоздики, немного перца, соль, лимонную цедру. Залить бульоном, в котором варилась голова, так, чтобы мясо было едва покрыто, и варить, осторожно помешивая, чтобы мясо не пригорело, но и не разварилось.

Салфетку смочить кипятком, отжать, расстелить на блюде, выложить на салфетку из кастрюли мясо. Салфетку перевязать, положить между двумя досками, прижать камнем, оставить на сутки.

На другой день груз снять, салфетку развязать, зельц выложить на блюдо, нарезать ломтиками. Подавать холодным с уксусом, горчицей и хреном.

Хранить в холодильнике не более двух недель.

Сушеная свиная кожа к гороховым блюдам

1,5 кг свежей свиной кожи, 60 г соли, 30 г перца, 2 ст. л. молотой гвоздики, 3 зубчика чеснока

Свиную кожу нарезать полосками шириной до 20 см. Посыпать свиную кожу с внутренней стороны смесью соли, перца, специй и измельченного чеснока.

Положить кожу в керамическую посуду и поставить на неделю в холодильник. Вынуть кожу из посуды, дать стечь рассолу и обтереть тканью.

Свернуть куски кожи рулоном и крепко связать ниткой. Повесить сушиться в прохладном, проветриваемом помещении. Хранить до полугода, использовать для приготовления гороховых супов, блюд из бобовых.

Рилетты из кролика

1 кг кроличьего мяса, 750 г свиной грудинки, порезанной кубиками, 350 г свиного сала, порезанного кубиками, чабрец, по 1 / 3 ч. л. тертого мускатного ореха и молотый корицы, 125 г растопленного жира, соль и черный перец

Положить крольчатину, свиную грудинку и сало в большую кастрюлю, добавить чабрец и половник воды. Варить, накрыв крышкой, на медленном огне в течение 4 ч. или до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей. Перелить содержимое кастрюли через сито в миску. Удалить кости, свиную кожу и чабрец. Размять мясо пестиком, а затем разобрать его на мелкие кусочки с помощью двух вилок. В итоге мясо должно быть превращено в волокнистую массу.

Приправить мясо специями и перцем и добавить процеженный жир и мясной бульон. Снова нагреть до кипения, добавить по вкусу соль и разложить в керамическую посуду. Остудить. Залить мясо растопленным жиром, закрыть крышками и хранить в холодильнике.

Это мясное блюдо мягкой консистенции в законсервированном виде будет храниться в течение нескольких месяцев. Подавайте его к столу в качестве закуски или как дополнение к легкому обеду.

Свиные рилетты

2–2,5 кг свиной грудинки, нарезанной кубиками, без кожи, 200 мл воды, 60 г крупной соли, 1 / 2 ч. л. молотого перца, 2 или 3 бутона гвоздики, лавровый лист, тимьян, лук-порей

Положить мясо и все ингредиенты в большую кастрюлю, залить водой. Поставить кастрюлю на тихий огонь: рилетты следует готовить, не доводя до кипения. Время от времени помешивать содержимое кастрюли деревянной ложкой.

Кастрюлю выдержать на огне 5–6 ч. Размять мясо ложкой. Ни один кусок не должен остаться целым, и постное, и жирное мясо должны быть тщательно перемешаны.

Вновь поставить кастрюлю на огонь на 15 мин. Когда смесь начнет закипать, переложить ее в керамическую посуду, дать остыть. Поверхность смеси должна быть покрыта слоем сала.

Дать рилеттам постоять и на следующий день, накрыв горшки бумагой, поставить храниться в прохладное место или холодильник. Готовый продукт хранится в течение двух месяцев.

Говядина в горшочке

2,5 кг говядины, огузок, 30 г шалфея, мелко нарезанного, 4 ст. л. чабреца, мелко нарезанного, 2 натертых мускатных ореха, 30 г соли, 1 ст. л. молотого перца, 750 г сливочного масла (500 г размягченного и 250 г растопленного)

Мясо, консервированное в горшочке, можно использовать в качестве паштета или закуски. Консервированное таким способом мясо можно хранить в холодильнике до трех недель.

Запечь говядину в духовке при температуре 200 °С в течение 1,5 ч. Вынуть из духовки и остудить, срезать жир и пленки. Нарезать мясо небольшими кусочками и размять их в ступке. Смешать с приправами и измельчить вместе с ними.

Наполнить керамический горшок мясом с размягченным маслом. Тщательно утрамбовать, накрыть крышкой и запекать в духовке при 180 °С в течение 1 ч. Остудить, залить растопленным маслом.

Язык в горшочке

300 г говяжьего языка, 1 / 4 луковицы, 1 / 2 морковки, немного корня сельдерея, 2 натертых мускатных ореха, 2 ст. л. молотого имбиря, 1 ст. л. молотого перца, чабрец, зубчик чеснока, 175 г сливочного масла, соль и молотый черный перец

Перед началом приготовления свежий говяжий язык вымочить в соленой воде в течение часа. Положить язык в кастрюлю с луком, морковью, сельдереем, несколькими зернами перца и 1 ч. л. соли. Налить воды, чтобы она покрыла мясо, довести до кипения, снять пену и варить на медленном огне до тех пор, пока язык не станет мягким, примерно из расчета 45 минут на 500 г веса. Когда отваренный язык остынет, снять с него кожу, очистить и положить назад в бульон для полного остывания. Половину отваренного языка переработать в фарш, половину порезать на мелкие кубики.

Положить в ступку щепотку мускатного ореха, имбиря и чабреца, добавить чеснок и измельчить до однородной массы.

Смешать 125 г масла с фаршем из языка и размолотыми специями и тщательно перемешать. Смешать с этой пастой кубики языка и добавить соль и перец. Переложить полученный состав в небольшую посуду.

Оставшееся масло разогреть до кипения, процедить через ткань на смесь с языком и дать остыть.

Окорок

Отрезав окорок круглой или овальной формы, сделать разрез между сухожилием и костью у коленного сустава. Затем окорок укрепить на крюке и срезать лишнее мясо, придавая окороку законченный вид.

Окорок можно солить тщательным втиранием соли или посолочной смеси, расход соли – 2 стакана на каждые 10 кг окорока. Закончив эту операцию, окорока уложить на дно бочки, где уже насыпан слой соли. Сверху окорок посыпать солью, накрыть деревянным кругом и оставить на 12–15 дней в прохладном месте. Затем залить процеженным и охлажденным рассолом через плотную ткань (бязь, льняное полотно). На 10 л воды 1,2–1,3 кг соли, 1 кг сахара, 0,5 г натритов. Сверху положить гнет и выдерживать 2–3 недели, после чего окорока развесить для обветривания в прохладном затемненном помещении или на улице в тени, защитив от мух.

Сало (шпик)

1-й вариант (в ящике). Сало разрежьте на куски примерно 20-20 см. Солить сухим способом, тщательно, со всех сторон натирая соленой гущей или сухой солью. В последнем случае куски смочите предварительно в концентрированном рассоле.

Взять чистый ящик, изнутри выстланный черной бумагой, сверху положить чистый пергамент и насыпать слой соли 0,5–1,5 см. Шпик аккуратно и плотно, шкуркой вниз, уложить на этот слой. Причем каждый слой шпика и пространство между кусками засыпать солью. Сверху постелить чистую белую бумагу, а затем черную бумагу или ткань, накрыть крышкой с грузом и поставить в холодное темное место.

Расход соли около 13 % от массы сала. Продолжительность посола 15 суток.

Для улучшения вкуса в соль добавить молотый перец, чеснок, другие пряности.

Некоторые предпочитают шпик с брюшины с прослойками мяса. Особенно хорошо такое сало в качестве закуски.

Продолжительность хранения соленого шпика в прохладном месте – до +10 °С, без доступа света – около года. Если шпик держать на свету, то он быстро желтеет.

2-й вариант (в банке). Вымыть трехлитровые банки, прожарить их, сало нарезать крупно. Вскипятить воду с лавровым листом, семенами тмина, укропа и т. д. Подсыпать столько соли, чтобы брошенное в рассол яйцо плавало. Процеженным раствором залить сало, закрыть полиэтиленовыми крышками. Цвет свой сало не теряет. Если положить чеснок, сало не будет долго храниться.

3-й вариант (в ящике). Куски сала тщательно натереть солью и толченым чесноком. Плотно уложить в ящик или кадку, пересыпая каждый слой солью. Неделю держать дома, чтобы сало просолилось. Затем вынести на холод.

4-й вариант (в банке). Подготовить трехлитровую банку, нарезать сало произвольной длины, но шириной не более 10 см. Полосы разрезать поперек, ставя лезвие не перпендикулярно к плоскости стола, а наклонно, под углом. Получатся бруски с трапециевидным сечением. Натереть их солью, смешанной с молотым перцем, крошеным лавровым листом и заложить в банку «стояком» в два яруса широкой стороной к стенке банки, а узкой – к середине. Верхушку банки – до плечиков и до крышки заполнить оставшимися бесформенными кусочками. Все пустоты засыпать солью. Сверху тоже засыпать солью до самой крышки и

закатать. Сало получится изысканного вкуса.

5-й вариант. Воду кипятить с лавровым листом и горошинами черного перца, укропом и солью. Соль брать в таком количестве, чтобы помещенное в раствор сырое яйцо не тонуло. В остывший рассол опустить тертый чеснок и сало, нарезанное брусками шириной 4 см и длиной 20–25 см. Продукт готов к употреблению примерно через неделю. Перед употреблением сало вынуть из рассола, обсушить салфеткой и поместить на 2–3 ч. в холодильник. При таком способе соления сало сохранит «свежий» вкус на протяжении всего периода хранения.

6-й вариант (в кастрюле). Свежее сало нарезать на куски по 250–350 г и сложить в эмалированную кастрюлю слоями, пересыпать толченым чесноком. Горошины черного перца вдавить в каждый брусок по 6–8 шт. Затем вскипятить воду, положить лавровый лист и солить так, чтобы всплывал опущенный туда кусочек сырого картофеля. После остывания залить им сало, прикрыть гнетом и выдержать 10–12 дней. После этого куски вынуть, обсушить и хранить на холоде.

7-й вариант. Свежее сало нарезать ломтиками, как для бутерброда, и, чуть присолив, сложить слоями в эмалированную кастрюлю, заливая каждый слой растопленным свиным же жиром. После застывания жира слабосоленое сало надежно сохраняется. Перед употреблением продукт разогреть.

Сало соленое по-украински

Отделить сало с кожей, натереть его солью, добавив на 2 кг соли 30–35 г селитры. Потом сложить в кадочку, пересыпать оставшейся солью и селитрой и, накрыв дощечкой, сверху положить тяжелый груз (камень), поставить кадочку с салом в холодное место.

Через месяц сало вынуть, сложить в чистый мешок и проветрить на воздухе. Готовое сало хорошего качества должно быть желтоватым, с приятным запахом.

Сало соленое

Для того чтобы шкурка сала была нежной и вкусной, ее следует натереть солью еще в теплом состоянии.

Наиболее нежное и вкусное сало получается из корейки. Сало нарезать правильными четырехугольными кусками. Посолить его, обильно натирая солью со всех сторон, и уложить в кадку или банку шкуркой вниз. Большие пустоты заполнить обрезками, а меньшие засыпать солью. На 10 кг сала необходимо не менее 1 кг соли. Не бойтесь пересолить – оно впитывает лишь необходимое для нормального посола количество соли.

Через 20 дней сало готово.

Весной, перед наступлением тепла, во избежание появления неприятного запаха сало промыть и снова уложить в посуду, заливая прокипяченным охлажденным рассолом (300 г соли на 1 л воды).

Сало копченое

Выбирая сало для копчения, обычно останавливают выбор на наиболее нежном без шкурки или с тонкой шкуркой. Сначала его посолить обычным способом. Потом соль соскрести, сало промыть в теплой воде, сутки просушить и еще столько же коптить холодным способом до лимонно-желтого цвета.

В сухом и холодном месте – в погребе, кладовке – этот продукт хранится до полугода.

Сало вареное

Куски сала со шкуркой (еще лучше с прослойками мяса) поместить в эмалированную кастрюлю так, чтобы сало по объему занимало 1/3–1/2 часть. Куски сала обильно пересыпать солью и оставить под гнетом на сутки (при комнатной температуре). Затем сало залить водой, добавить перец горошком (черный, душистый), лавровый лист (можно добавить сушеной зелени), а также промытой луковой шелухи (как для окраски яиц). Довести до кипения и кипятить 1 ч. Раствор должен быть крепко соленым. Затем сало остывает в том же растворе. Остывшее сало вынуть из раствора и нашпиговать тонкими дольками чеснока со всех сторон. После этого тонкие куски сала свернуть в рулет и перевязать ниткой. Завернуть сало в фольгу и положить в морозилку.

Сало свиное перетопленное

Сало, нарезав кусочками, можно перетопить с яблоками и луком, с добавлением гвоздики и соли. Когда жир начнет отделяться, снять его ложкой и, процедив через частое сито, слить в стеклянную или глиняную посуду, которую, как только жир полностью остынет, плотно закрыть. В таком виде сало долго сохраняется.

Заготовки из рыбы

КАК СОЛИТЬ РЫБУ. Для умеренного посола на 1 кг рыбы взять 150 г соли, для крепкого – примерно вдвое больше. Мелкую рыбу в домашних условиях солить непотрошеной. Крупную потрошить, оставляя только икру или молоки. Большую и в особенности толстую рыбу перед посолом распластать, то есть разрезать вдоль спинки и удалить все внутренности.

Свежий улов перед посолом разобрать, рассортировать, промыть холодной водой, дать стечь жидкости, но не сушить, чтобы соль хорошо прилипала к рыбе.

Мелочь выложить в таз, посыпать солью, перемешать и уложить в бочонок. Среднюю рыбу (100–250 г) натереть солью против чешуи, уложить в бочонок рядами брюшками вверх и каждый ряд пересыпать солью (причем последний – гуще, чем нижние). Потрошеную крупную рыбу (500–800 г) промыть через разрез на брюшке, обработать изнутри и в жабрах солью и уложить в бочонок рядами, тоже брюшками вверх, пересыпая ряды солью. Большую и толстую рыбу после потрошения вымыть, распластать, посолить, массивные места еще и надрезать, посыпать солью, затем в распластанном виде кожей вниз уложить в тару. Во всех случаях в бочонок поместить деревянный кружок, а сверху поставьте груз.

Закончив посол, бочонок сразу же перенести в погреб. Мелкая рыбешка готова к использованию через 2–3 дня, средняя – через 5–10, потрошеная крупная – через 3–6 дней, крупная пластованная – через 7–10 дней.

КАК РЫБУ ВЯЛИТЬ. Вялить рыбу надо после того, как она достаточно просолится. Достать ее из бочки и нанизать на шпагат спинками в одну сторону, пропуская большую иглу через глазные впадины каждой. На куске шпагата длиной 70 см должно уместиться примерно 6–8 рыбин. Затем связки рыбы промыть несколько раз в чистой холодной воде и, аккуратно прикрыв марлей от мух, вывесить на открытом воздухе под навесом. Вяление в зависимости от размера рыбы продолжается от 5 до 15 дней.

Хранить готовую вяленую рыбу лучше всего завернутой в пергамент в укупоренных крышками жестяных луженых банках.

КАК РЫБУ КОПТИТЬ. Коптить лучше всего крупную непластованную, но потрошеную рыбу, разумеется, после срока посола.

Копченая рыба хранится довольно долго. Она, особенно холодного копчения, в некоторых случаях надежнее вяленой,

поскольку в процессе копчения вместе с дымом от горящих дров в ее мясо проникают вещества, которые предохраняют ее от порчи.

При горячем способе умеренно посоленную рыбу коптить нужно при температуре дыма 100–140°. Признак готовности – мягкость рыбы, приятный печено-вареный вкус. Употреблять ее в пищу в ближайшие дни. При холодном способе соленый полуфабрикат коптить 2–3 суток при температуре 30–35°. Рыбу холодного копчения хранить завернутой в смазанной растительным маслом бумаге и уложенной в деревянный ящик, который поставить в погреб. В таком виде рыба холодного копчения хранится около 3 месяцев.

КАК РЫБУ МАРИНОВАТЬ. Почти все виды рыбы можно мариновать, причем и свежую, и соленую. Свежую рыбу сначала слегка посолить, как для еды, соленую же, напротив, предварительно вымочить в воде и молоке.

Маринад для заливки рыбы готовьте так: на 5 л воды возьмите 60 г сахара, 3 г душистого перца, 2 г гвоздики, 2 г черного перца, 3 г кориандра, 100 г 6%-ного уксуса и 4 г соли. Воду вместе с пряностями, завязанными в двойной слой марли, кипятите около 0,5 ч.

В этот маринад поместить приготовленную рыбу, выдержать ее 3–4 ч., а затем вынуть, дать стечь жидкости и уложить в подготовленные банки.

Затем рыбу залить маринадом, добавить по листику лавра, банки укупорить и держать в погребе.

Хранится маринованная рыба примерно 3–4 мес.

Сухой овощной бульон для заготовки рыбы

40 кг брюквы, 40 кг моркови, 40 кг картофеля, 30 кг кочанов капусты, 10 кг топинамбура, 6 кг кореньев петрушки, репчатого лука, зелени, 40 г грибов, 50 г гвоздики, 50 г душистого перца, 1 мускатный орех

Овощи очистить, нарезать на половинки, кочаны разделить на четвертинки. Овощи выложить разложить по кастрюлям (не эмалированным) или выложить в котел, залить водой, варить 2 ч., добавить промытые коренья и зелень.

Варить на хорошем огне, подливая холодную воду и постоянно помешивая. Через 2 ч. добавить в бульон свежие очищенные грибы – белые, рыжики, шампиньоны. Варить, постоянно мешая, 12 ч., пока овощи не разварятся полностью. Готовый бульон процедить.

На другой день добавить в бульон гвоздику, душистый перец и натертый на мелкой терке мускатный орех, варить на небольшом огне, постоянно мешая. Готовый бульон процедить через салфетку, разлить по формам или блюдам, дать застыть.

Застывший бульон вынуть из форм, высушить в тени на свежем воздухе, положить в бумажные пакеты и хранить в холодном сухом месте. Можно хранить сухой бульон в банках, плотно закрытых крышками.

Это прекрасный бульон для приготовления рыбных блюд. Рыба, отваренная в этом бульоне, долго хранится.

Сушеная щука

Свежих щук очистить, выпотрошить, вынуть хребтовую кость, уложить щук в деревянный бочонок, пересыпая солью, и подержать три дня в холодном месте.

По истечении времени щук вынуть, распереть брюшки лучинками и, связав попарно, развесить на солнце, на свежем воздухе, оберегая от дождя и сырости.

Высушенные щуки развесить для хранения на прохладном сухом чердаке.

Для употребления сушеную щуку отбить, разделить на части, залить оливковым маслом, подавать к столу.

Сушеная плотва

Свежую плотву очистить, выпотрошить и высушить в теплой духовке. Пересыпать солью, держать в ящиках или развесить на чердаке.

Такая рыба очень хороша для постных супов.

Сушеная белая рыба

Свежую белую рыбу очистить, выпотрошить и высушить в теплой духовке на противне.

Пересыпать солью, держать в ящиках или развесить на чердаке. Такая рыба очень хороша для постных супов.

Соление всевозможной рыбы

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, протереть салфетками досуха, удаляя выступившую кровь и слизь. Рыбу ни в коем случае не мыть! Распластать каждую рыбину на половины, не разрезая кожи, натереть руками со всех сторон докрасна высушенной солью, уложить в дубовые бочки, засмолить и хранить в холодном сухом месте.

Бочки время от времени переворачивать, чтобы рассол смачивал всю рыбу. Рыба так сохраняется по полгода, но бочонки должны быть небольшими: в открытом бочонке рыба долго не хранится.

Часть рыбы из открытого бочонка можно вынуть, повесить в тени на свежем воздухе, подсушить и закоптить.

Голову рыбы перед солением лучше удалять, так как рыба, соленная с головой, быстрее портится и приобретает неприятный вкус.

Если рыба окажется пересоленной, то перед употреблением вымочить ее в теплой воде, а потом в горячем молоке.

Соление белужины и осетрины

16 кг рыбы, 1,2 кг соли, сухой хмель, лавровый лист, душистый перец, черный перец, гвоздика

Нарезать рыбу порционными кусками. На каждые 16 кг рыбы взять 1,2 кг соли, натереть куски рыбы со всех сторон.

Укладывать рыбу очень плотно в небольшие бочонки, пересыпая каждый ряд сухим хмелем, лавровым листом, душистым перцем, черным перцем и гвоздикой.

На 16 кг рыбы достаточно положить 100 г хмеля и 160 г остальных специй в равных частях, смешанных вместе.

Чем плотнее рыба будет уложена в бочонок и закупорена, тем лучше. Самое верное средство иметь отличную свежепросоленную рыбу – сохранять каждый кусок в отдельной небольшой посуде с плотно закупоренной крышкой. Рыба должна сохраняться на холоде.

Соление судаков и щук

16 кг рыбы, 1,2 кг соли, сухой хмель, лавровый лист, душистый перец, черный перец, гвоздика

Соленые судаки и щуки долго не хранятся, как, например, белужина или осетрина. Натирать разделанную рыбу солью не требуется, только посыпать каждый ряд рыбы солью и специями.

Соление семги

Семга свежая, 1,5 стакана соли, 9 г селитры

Свежую семгу очистить, обтереть салфеткой, посолить смесью соли и селитры. Через 3–4 дня отрубить у семги голову, вынуть хребтовую кость, разрезать рыбу вдоль на четыре части, повесить за хвост в тени на свежем воздухе. В продолжение 2–3 месяцев такая семга может подаваться к завтраку, добавляться в постные супы и пироги.

Визига осетровая

Осетровые жилы промыть, перетереть, повесить на веревку. Когда жилы наполовину высохнут, смотать их, как моток ниток, перевязать, досушить в духовке.

Осетровый клей

Осетровые кости, голову, хвост залить водой, довести до кипения и варить до застывания бульона на ложке. Готовый клей вылить на противень, подсушить в духовке или на солнце, на открытом воздухе.

Когда клей немного подсохнет, разрезать его на полоски, подсушить, выложить в бумажные пакеты, держать в сухом месте.

Способ приготовления из соленой рыбы свежепросоленной

Соленая рыба, квасная сладкая гуща, 12 л пивного сусла, сушеный хмель, 100 г можжевеловых ягод, 13 г лаврового листа, 2 ч. л. душистого перца

Очень соленую рыбу промыть, удаляя «ржавчину», постоянно обливая рыбу водой и отскабливая. Напоследок рыбу вымыть хорошенько, нарезать порционными кусками, положить в бочку. Залить рыбу квасной сладкой гущей и оставить на 4 дня.

Рыбу вынуть, перемыть, сложить плотно в кадку, пересыпая каждый ряд хмелем. В пивное сусло положить можжевеловых ягод, лавровый лист и душистый перец, вскипятить, остудить и залить рыбу. Накрыть кадку с рыбой крышкой, выставить на холод.

Если и после этого рыба будет пересолена, слить рассол, взять свежее сусло, вскипятить без специй и, остудив, залить рыбу.

Соленую семгу можно подкоптить.

Маринование рыбы – общие правила

Для маринования в уксусе употребляется большей частью осетрина, сомовина, угорь, корюшка, ряпушка, миноги, навага, сиг, снетки и проч.

Очистив, выпотрошив и вымыв назначенную рыбу, нарезать ее кусочками, если крупная, мелкая рыба не разрезается. Очищенную рыбу посолить, посыпать молотым черным перцем и оставить на сутки, если рыба большая, то оставить ее на три дня. Рыбу поджарить до готовности на оливковом масле. Когда рыба поджарится, посолить ее, остудить, положить в стеклянную банку рядами вперемежку с нарезанным кружочками и поджаренным на масле луком и лавровым листом. Уложив таким образом всю рыбу, залить остуженным отваром, приготовленным из уксуса с различными пряностями, в таком количестве, чтобы уксус совершенно покрыл рыбу. Поверх уксуса налить оливкового масла, закрыть банку и сохранять в холодном сухом месте.

Крупную рыбу можно мариновать без костей.

Сельдь маринованная

Сельдь выпотрошить, надрезав брюшко, но не снимая кожи, затем положить в холодную воду и вымочить в течение суток, не меняя воды. Когда сельдь хорошо вымокнет, то, вынув рыбу из воды, промыть, просушить, уложить в стеклянные банки одну штуку на другую, кругом банки кольцом. Уложив сельди в банку, залить их отваром из уксуса. Для маринования сельди не следует брать крепкий уксус, потому что от этого сельдь краснеет. На каждые 600 мл обыкновенного столового уксуса нужно взять 50 г соли, душистый перец, лавровый лист и корицу с гвоздикой. Пряности с уксусом прокипятить несколько раз под крышкой, чтобы не испарялся аромат пряностей, потом остудить и залить сельдь. Установить сверху груз, закрыть крышкой.

Не следует мариновать очень много сельди за один раз. Лучше брать меньшее количество. Если сельди давно замаринованы, то они краснеют. Чтобы избежать этого, следует заготовлять сельдь не более чем на 2 недели.

Сельдь, маринованная по-гамбургски

Соленую сельдь залить водой и оставить на сутки. По истечении времени с сельди снять кожицу, стянув ее как чулок, отрезать головы и хвосты, выпотрошить, распластать, вынуть хребтовую кость, смазать изнутри горчицей.

Большую сельдь разрезать вдоль на две части. Свернуть сельдь рулетом, уложить в банку с небольшим количеством лаврового листа и перца, очень крупно истолченного, залить оливковым маслом.

При подаче селедочные рулеты поливаются уксусом.

Сельдь, маринованная с луком и лимоном

Соленую сельдь вымачивать около 1,5 суток, дать стечь воде, обтереть плотной бумагой и, не снимая кожицы, выпотрошить.

Селедочные молоки измельчить, растереть с большим количеством оливкового масла, развести уксусом или лимонным соком.

Выложить селедку и смесь с лимонным соком в банку, перекладывая репчатым луком, лимонным дольками без косточек и белой кожицы.

Хранить в холодильнике. Сельдь готова на следующий день.

Сельдь маринованная, длительного хранения

Соленую сельдь вымочить.

Пиво вскипятить, добавить черный и душистый перец, лавровый лист, остудить. Остывшим пивом залить сельдь, залить оливковым маслом, закрыть крышкой, хранить в сухом холодном месте.

Сельдь, наподобие голландской

30 сельдей, 1,5 л пива, 1,2 л уксуса, 5 луковиц, 13 г душистого перца, 13 г черного перца, 10 лавровых листьев, 10 бутонов гвоздики

Соленую сельдь выпотрошить, залить водой, поставить в холодное место на сутки. Пиво смешать с уксусом, добавить измельченный репчатый лук и специи, довести до кипения, вскипятить три раза, остудить.

Сельдь вынуть из воды, дать воде стечь, переложить в банки. Залить сельдь остывшим маринадом, поставить в холод.
Через неделю сельдь готова к употреблению.

Сельдь, маринованная с оливковым маслом

Соленую сельдь выпотрошить, залить водой, поставить в холодное место на сутки. Сельдь разрезать вдоль, вынуть кости, кожицу снять. Половинки сельди соединить, разложить по банкам, перекладывая каждый ряд ломтиками нарезанных яблок, без семян и кожуры.

Сельдь посыпать небольшим количеством молотого перца, залить оливковым маслом банки доверху. Закрыть крышкой, поставить в холод.

Сельдь, маринованная с уксусом

Соленую сельдь выпотрошить, залить водой, поставить в холодное место на сутки. Сельдь разрезать вдоль, вынуть кости, кожицу снять. Половинки сельди соединить, разложить по банкам, перекладывая каждый ряд ломтиками нарезанных яблок, без семян и кожуры.

Сельдь посыпать небольшим количеством молотого перца, залить вскипяченным и охлажденным уксусом, добавить оливковое масло. Закрыть крышкой, поставить в холод.

Сельдь под сладким маринадом

3 кг филе свежей сельди, нарезанное кубиками со стороной 2,5 см, 2,5 л светлого уксуса, 15 г корицы, 15 г гвоздики, 15 г душистого перца, 3 измельченные луковицы, 1 ч. л. уксусной кислоты, 400 г сахара

Смешать все ингредиенты, кроме сельди, и проварить 15 мин. Затем добавить сельдь. Проварить 10–15 мин., до загустения. Дать остыть в бульоне. В этом бульоне в холодильнике сельдь будет храниться в течение месяца.

Филе сельди под горчичным соусом

12 филе свежей сельди.

Маринад: *450 мл сухого белого вина, 4 ст. л. воды, 1 ч. л. соли, лавровый лист, тимьян, сельдерей, лук-порей, 6 горошин душистого перца.*

Горчичный соус: *2 ст. л. горчицы, 3 сваренных вкрутую и нарезанных яйца, 1 луковица, 6 ст. л. смеси из эстрагона и петрушки, соль и перец, натертый мускатный орех, 100 мл растительного масла, 4 ст. л. белого винного уксуса*

Смешать ингредиенты для маринада, положить в них сельдь и подержать в холодильнике двое суток. Вынуть филе из маринада шумовкой и поместить в стеклянную банку.

Приготовить горчичный соус: растереть яйца, репчатый лук, травы, соль, перец и мускатный орех в ступке до получения пасты. Добавить горчицу, измельчить, влить небольшими порциями растительное масло и уксус. Перемешивать, пока не получится однородная масса.

Процедить соус через мелкое сито, довести до кипения на медленном огне. Проварить несколько минут и залить соусом сельдь. Охладить, закрыть банку крышкой и выдержать в холодильнике до готовности, 12 ч. Продукт хранится в течение недели.

Сельдь жареная

Соленую селедку вымочить в течение полутора суток, отрезать голову, продеть в хвост толстую нитку, повесить селедку на 24 ч., чтобы стекла вода.

В сковородку налить оливковое масло, поджарить селедку с обеих сторон. Выложить на блюдо, посыпать молотым перцем, украсить ломтиками лимона, полить оливковым маслом.

Треска маринованная

2 кг филе трески, нарезанное кубиками, 2 л воды, 700 г соли, 100 мл растительного масла, молотая куркума, 1 ч. л. молотого имбиря, 5 луковиц, 1 красный жгучий перец, 1 ст. л. горчицы, 2 зубчика мелко нарезанного чеснока, 2 л солодового уксуса

Насыпать соль в воду и нагреть, чтобы соль растворилась. Охладить. Положить рыбные кубики в керамическую посуду и залить холодным соляным раствором. Сверху установить гнет, чтобы держать рыбу, погруженной в рассол. Оставить рыбу под грузом на ночь.

На следующий день вынуть рыбу из рассола и просушить, используя ткань. Взять чистую кастрюлю, разогреть в ней растительное масло и в течение нескольких минут слегка обжарить в нем рыбные кубики.

Вынуть рыбу из кастрюли шумовкой, дать остыть на тарелке и уложить в чистые стеклянные банки.

Положить в ступку куркуму, имбирь и лук и измельчить их в пасту. Добавить красный жгучий перец, горчицу и чеснок. Обжарить смесь в течение минуты в той кастрюле, где обжаривалась рыба, постоянно помешивая. Добавить уксус, довести до кипения и дать остыть.

Залить полученной смесью рыбу в банках и закрыть их крышками. Поставить в холодильник. Уксусная смесь должна полностью покрывать рыбу. Рыба будет готова к употреблению через 2 дня.

Этот готовый продукт хранится в холодильнике 2–3 недели.

Линь маринованный

1,2 кг линя, лук репчатый, 125 г уксуса, специи и травы по вкусу

Линя очистить, выпотрошить, распластать, вынуть хребтовую кость, отрезать голову. Нарезать рыбу порционными кусками, слегка присолить. Репчатый лук измельчить, поджарить в масле. Выложить лук на противень, сверху – разделанную рыбу, поставить в духовку, разогретую до 140 ˚С, чтобы рыба изжарилась, а не подрумянилась.

Готовую рыбу уложить в банку с широким горлом кожей вниз.

В оставшееся от жарки рыбы масло добавить уксус, специи по вкусу, довести до кипения, снять с огня, охладить. Остывшим маринадом залить рыбу, установить гнет, положить на него пресс. Хранить в холодном месте до 6 недель. Подавая, вынуть из формы, нарезать тонкими ломтиками. Перед подачей сбрызнуть оливковым маслом.

Корюшка маринованная

Корюшка, мука, соль, масло растительное.

Для маринада: *600 мл уксуса, 2 ст. л. с верхом соли, 30 г сельдерея, 30 г зелени петрушки, 30 г моркови, 1 луковица, 30 горошин душистого перца, 5 лавровых листьев, 10 измельченных бутонов гвоздики*

Крупную корюшку почистить и вынуть все внутренности через жабры, оставляя брюшко целым, обвалять в муке и поджарить на растительном масле. Остудив изжаренную корюшку, уложить ее в стеклянную банку, пересыпая каждый ряд корюшки кореньями моркови, репы, лука-порея, сельдерея и петрушки, которые предварительно следует очистить, затем нарезать звездочками и тушить до мягкости.

При укладывании нужно наблюдать за тем, чтобы корюшка лежала аккуратными рядами. Верхний ряд должен быть из кореньев. Уложив в банки корюшку, залить ее приготовленным заранее и остуженным отваром из уксуса и пряностей.

Для маринования корюшки нужно брать крепкий уксус и на каждые 600 мл уксуса взять 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли и несколько горошин душистого перца и лавровых листьев. Залив корюшку отваром, установить сверху груз, накрыть салфеткой и сохранять в холодном месте.

Уклейки маринованные

Уклейки, мука, соль, масло растительное.

Для маринада: *600 мл уксуса, 2 ст. л. с верхом соли, 30 г сельдерея, 30 г зелени петрушки, 30 г моркови, 1 луковица, 30 горошин душистого перца, 5 лавровых листьев, 10 измельченных бутонов гвоздики*

Уклеек почистить, вытереть, посолить, обвалять в муке и поджарить на растительном масле. Рыбу остудить, выложить в банку, залить остывшим маринадом. Для маринада сельдерей, морковь, петрушку и лук измельчить, добавить душистый перец, лавровый лист, гвоздику и соль. По вкусу можно положить корицу, кардамон и чеснок. Залить все ингредиенты уксусом, вскипятить, остудить.

Ряпушка маринованная

Ряпушка, соль.

Для маринада: *600 мл уксуса, 2 ст. л. с верхом соли, 30 г сельдерея, 30 г зелени петрушки, 30 г моркови, 1 луковица, 30 горошин душистого перца, 5 лавровых листьев, 10 измельченных бутонов гвоздики*

Ряпушку очистить, вымыть, вытереть насухо, посолить. Рыбу выложить на противень и поставить в духовку, разогретую до 140 °С. Когда рыба подрумянится с одной стороны, противень вынуть, рыбу перевернуть и дожарить. Готовую рыбу остудить, положить в банку, залить остывшим маринадом. Для маринада сельдерей, морковь, петрушку и лук измельчить, добавить душистый перец, лавровый лист, гвоздику и соль. По вкусу можно положить корицу, кардамон и чеснок. Залить все ингредиенты уксусом, вскипятить, остудить.

Угорь маринованный

Очищенную рыбу посолить, посыпать молотым черным перцем и оставить на сутки. Если рыба большая, то оставить ее на три дня. Рыбу обвалять в муке, поджарить на сковороде в постном масле. Готовую рыбу остудить, выложить в стеклянные банки, перекладывая лавровыми листьями. Вскипятить уксус, добавить перец горошком, остудить и остывшим уксусом залить рыбу. Закрыть банки крышками.

Угорь, маринованный с острым перцем

Для маринада: *600 мл уксуса, 2 ст. л. с верхом соли, 10 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, 5 лавровых листьев*

Угря выпотрошить, снять кожу, разрезать на порционные куски, обвалять в панировочных сухарях, муке и поджарить на растительном масле. Рыбу охладить, выложить в банку, добавить стручок красного перца, залить остывшим маринадом. Для маринада вскипятить уксус с лавровым листом, душистым и черным перцем, солью. Горячий маринад остудить, залить рыбу. Банку закрыть крышкой и хранить в холодном месте.

Угорь вареный, маринованный

Угря обтереть песком, смешанным с солью, выпотрошить, кожу не снимать. Промыть угря в воде с уксусом, распластать, вынуть хребтовую кость. Крупного угря разрезать вдоль пополам.

Угря натереть солью и перцем (на каждые 400 г рыбы берется по 1 ч. л. соли), свернуть рулетиком, перевязать толстой ниткой, уложить в кастрюлю, оставить просаливаться на 3 ч.

Приготовить маринад с луком, специями, розмарином, уксусом и белым вином, довести до кипения, остудить. Остывшим маринадом залить рулетики из угря, варить под крышкой на легком огне 1 ч., вынуть, остудить. Уложить рулетики в банку, залить свежим уксусом, вскипяченным и остывшим, установить груз, закрыть крышкой.

Приготовленного таким образом угря можно хранить в холодильнике 2–3 месяца.

Угорь жареный, маринованный

Угрей выпотрошить, вытереть насухо, распластать, нарезать порционными кусками, посолить со всех сторон, дать полежать с полчаса.

Рыбу обвалять в сухарях, поджарить на растительном масле, остудить. Положить в банку, залить остывшим маринадом.

Для маринада вскипятить уксус с лавровым листом, душистым перцем, корицей, гвоздикой. Горячий маринад остудить, залить рыбу.

Белуга маринованная

8 кг белуги, 12 л уксуса, 50 г черного перца, 20 г свежего имбиря, 5 головок чеснока, 250 г соли, эстрагон, майоран, чабер

Свежую белугу разделать, вынуть позвоночную кость и хрящ. В уксус добавить перец, имбирь, измельченные дольки чеснока. Положить рыбу в кастрюлю, залить уксусом, всыпать соль и по 20 г пряной зелени эстрагона, майорана, чабера. Отварить рыбу до готовности, остудить, переложить в большую банку и, процедив отвар, залить рыбу. Специи из отвара вынуть, травы выбросить, а специи завязать в марлю и положить поверх рыбы в банку. Установить гнет, хранить в холодном месте.

Щука или судак маринованные

Судака или щуку очистить, выпотрошить, вытереть досуха, нарезать порционными кусками, натереть каждый кусок солью, уложить в банку, установить гнет и оставить на два дня.

Приготовить овощной бульон: в воду положить нарезанный корень петрушки, сельдерей, лук-порей, репчатый лук. Дать прокипеть 15 мин., добавить рыбу, сварить до полуготовности, вынуть из бульона, остудить.

В кастрюле вскипятить уксус с черным и душистым перцем, а также с лавровым листом, положить в кастрюлю рыбу, отварить до полной готовности, остудить.

Уложить рыбу в банку, залить остывшим уксусом. Приготовленная таким образом рыба отличается особой крепостью.

Лосось маринованный

Для маринада: *600 мл уксуса, 2 ст. л. с верхом соли, 30 г сельдерея, 50 г зелени петрушки, 30 г моркови, 1 луковица, 30 горошин душистого перца, 5 лавровых листьев, 10 измельченных бутонов гвоздики*

Лосося обварить кипятком, выпотрошить, снять кожу, посолить, нарезать порционными кусками и отварить в воде с уксусом, сельдереем, петрушкой и морковью до готовности.

Отваренного лосося аккуратно выложить в банку, залить маринадом.

Для маринада сельдерей, морковь, петрушку и лук измельчить, добавить душистый перец, лавровый лист, гвоздику и соль. По вкусу можно положить корицу, кардамон и чеснок. Залить все ингредиенты уксусом, вскипятить, остудить.

Щука, маринованная по-монастырски

1,2 кг щуки, 0,5 стакана растительного масла, 600 мл уксуса, 2 ст. л. с верхом соли, лавровый лист, душистый перец, 2–3 головки чеснока

Щуку очистить, выпотрошить, обтереть насухо. Разрезать щуку на порционные куски, поджарить на растительном масле, подсушить слегка в духовке.

Залить остывшим маринадом. Для маринада в уксус положить лавровый лист, соль и душистый перец, довести до кипения, остудить.

Этот уксус сперва влить в деревянную чашку, натертую 2–3 головками чеснока.

Приготовленная таким образом щука отличается отменным вкусом и долго сохраняется.

Икра щучья, домашняя

3 стакана щучьей икры, 30 г соли, масло оливковое

Очистить икру от пленок, обварить кипятком, откинуть на сито, хорошенько посолить, поставить в теплое место и оставить до растворения соли. Щучью икру переложить в небольшие баночки, залить оливковым маслом, закрыть крышками.

Рыба, маринованная по-английски

Разделанную осетрину, белугу, щуку, налима или стерлядь – любую рыбу с малым количеством костей – нарезать порционными кусками, обвалять в сухарях, обжарить в масле, остудить, переложить в банку, залить холодным маринадом.

Для маринада уксус вскипятить с душистым перцем, корицей, гвоздикой и солью. Рыбу переложить эстрагоном, базиликом, майораном и розмарином, залить рыбу маринадом, сверху в банки насыпать душистые травы, закрыть крышками и обложить льдом.

Миноги маринованные

Свежие миноги вымыть, хорошенько вытереть, смазать оливковым маслом, быстро обжарить.

Сложить миноги в банку, пересыпая каждый ряд рыбы лавровым листом, залить остывшим уксусом, вскипяченным с душистым перцем и гвоздикой.

Раковые шейки маринованные

Отварить в соленой воде крупных раков, очистить шейки, положить их в банку.

Уксус вскипятить с небольшим количеством специй, остудить и залить раковые шейки.

Приготовленные так шейки очень вкусны, их кладут в салаты, используют в качестве приправы к соусам. Раковые шейки кладут в суп.

Налимья печенка маринованная

Налимьи печенки отварить в соленой воде, выложить в банку, залить очень слабым уксусом, сваренным с небольшим количеством душистого перца.

Это очень вкусное блюдо, но не хранится долго.

Копчение рыбы

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, посолить и оставить на сутки. По истечении времени рыбу вытереть насухо, проткнуть каждую рыбину насквозь лучинкой, положить на решетку.

Затопить печь смолистыми дровами, положить дрова в дальний угол печи, перед дровами поставить решетку с рыбой, закрыть печку заслонкой. Как только рыба прокоптится и подрумянится, перевернуть ее на решетке, оставить коптиться далее. Готовую рыбу вынуть из печи, подавать к столу.

Так же коптить лещей, карасей, окуней, карпов, ряпушку, корюшку и проч.

Рыба, копченная с соломой

Противень, железный лист или сковороду выстелить не совсем сухой соломой, на которую выложить ряд очищенной и выпотрошенной рыбы, поставить на средний огонь в русскую печь. От накалившегося железа солома начнет тлеть, а от смолистого дыма рыба будет коптиться и вместе с тем запекаться.

Чем крупнее рыба, тем больше должно быть под ней соломы.

Угорь копченый

Угря разрезать вдоль спинки, снять кожу, выпотрошить, отрезать голову, натереть солью, молотым перцем, лавровым листом и сухим эстрагоном. Положить рыбу в банку, оставить на пару дней на просаливание.

Через 2–3 дня угря вынуть из банки, насухо вытереть, обвязать бумагой, коптить в продолжение 4–5 дней.

Селедка копченая

Свежую сельдь выпотрошить, отрезать голову. Сельдь натереть солью и молотым перцем. Положить рыбу в банку, оставить на сутки на просаливание.

Через день сельдь вынуть из банки, насухо вытереть, обвязать бумагой, коптить в продолжение 4–5 дней.

Заготовки из птицы

Индейка маринованная

Поджарить индейку, как для жаркого, нарезать ломтиками, остудить, выложить в кастрюлю.

Для маринада уксус смешать с белым вином, луком, специями, розмарином, довести до кипения, остудить. Остывшим маринадом залить индейку, варить под крышкой на легком огне 1 ч., вынуть, остудить.

Уложить индейку в банку, залить свежим уксусом, вскипяченным и остывшим, установить груз, закрыть крышкой. Индейка, приготовленная таким образом, сохраняется долго и очень вкусна.

Гуси и утки маринованные

Поджарить гуся или утку, как для жаркого, нарезать ломтиками, остудить, выложить в кастрюлю.

Для маринада уксус смешать с белым вином, луком, специями, розмарином, довести до кипения, остудить. Остывшим маринадом залить гуся или утку, варить под крышкой на легком огне 1 ч., вынуть, остудить.

Уложить птицу в банку, залить свежим уксусом, вскипяченным и остывшим, установить груз, закрыть крышкой.

Гуси или утки, приготовленные таким образом, отменного вкуса и сохраняются очень долго.

Рулет из гуся маринованный

Гуся ощипать, опалить, удалить внутренности, разрезать по грудке и осторожно вынуть кости, стараясь не разорвать кожу.

Гусиную и телячью печенку и 1,2 кг телятины изрубить, истолочь до однородности, посолить, посыпать молотым черным и душистым перцем, положить в середину нарезанные грибы – трюфели или шампиньоны, а за неимением их – маринованные огурчики, разрезанные на 4 части в длину. Грибы или огурчики выложить на гуся, свернуть птицу тугим рулетом, завязать нитками, зашить в салфетку, опустить в кипяток и варить 2,5 ч.

Гусиный рулет вынуть, остудить, уложить в банку с широким горлом, залить вскипяченным уксусом, разбавленным пополам с водой и специями (черным и душистым перцем, гвоздикой, корицей, лавровым листом). Установить гнет. Рулет из гуся может храниться около месяца.

Гусиная шейка с начинкой

1 гусиная шея с кусочками спинной и грудной кожи, 100 г грибов, 1 луковица, сок 1 лимона, 250 г гусиного или свиного сала, нарезанного кубиками, 60 г куриной печенки, 150 г свинины, 2 ст. л. коньяка, 1 яйцо, соль и перец

Положить в кастрюлю измельченный лук, грибы, 100 г сала и лимонный сок. Поставить на медленный огонь, накрыть крышкой и подержать 15 мин. Убрать с огня и дать остыть.

Снять кожу с гусиной шеи. Острым ножом срезать с позвонков мясо. Пропустить мясо через мясорубку вместе с куриной печенкой и свининой. Смешать полученный фарш с грибной смесью, коньяком и яйцом и приправить солью, перцем. Тщательно перемешать. Раскатать гусиную кожу и наполнить ее смесью. Зашить кожу с обоих концов.

Налить в кастрюлю воды слоем 1 см и добавить оставшееся сало. Нагреть на слабом огне, чтобы сало растопилось (жидкости должно хватить на то, чтобы залить шею). Положить в кастрюлю шею, накрыть крышкой и варить 2 часа.

Вынуть шею из сала. Довести сало до кипения, затем остудить до тепловатого состояния. Налить половник сала в керамический горшок и покрутить его, чтобы внутренняя поверхность смазалась салом. Дать салу в горшке застыть. Положить в горшок гусиную шею и залить ее оставшимся салом, процеженным через сито. Закрыть горшок и хранить в сухом прохладном месте. Мясо можно хранить до 2 месяцев.

Бекасы маринованные

Бекасов ощипать, выпотрошить, поджарить в масле, запечь в духовке на противне, остудить.

Уложить бекасов плотно в бочонок, пересыпая лавровым листом, залить остывшим уксусом, вскипяченным с солью, душистым перцем и эстрагоном, забить бочонок крышкой, засмолить, поставить на лед на зиму.

Перепела соленые

Тушки ощипать, опалить, отрезать головки и лапки, распластать по хребтовой кости, но не разрезать на две части, то есть грудь должна остаться совершенно целой. Тушки выпотрошить, хорошо несколько раз промыть и дать обсохнуть. Подготовленных перепелов натереть со всех сторон солью, уложить в невысокие, но широкие стеклянные банки и оставить на ночь. На другой день, когда перепела дадут рассол, залить их растопленным тепловатым сливочным маслом, а сверху на толщину пальца растительным (лучше оливковым).

Перепела в банке должны быть уложены плотно друг к другу и до самого верха банки.

Хранить их в холодном месте, можно и на леднике.

Для засолки отбирайте перепелов только самых жирных.

Соление диких уток

Утки, 400 г соли, 13 г селитры

Уток ощипать, опалить, распластать, посолить смесью из соли и селитры. Выложить плотно в бочку, закрыть крышкой, засмолить и выставить на лед.

Соление и копчение гусиных полотков с кориандром

32 кг гусятины, 1 кг соли, 50 г селитры, 90 г кориандра, 13 г черного перца, 40 г лаврового листа, 40 г душистого перца, 25 г гвоздики

Гусей ощипать, выпотрошить, тушки разрезать на две половинки, вытереть полотенцем. Из тушек вынуть все кости, оставить одни ножки. Посолить, плотно уложить в бочонок.

Часто гусей солят в одном бочонке с говядиной. Если же гусей солить отдельно, то на 20 гусиных тушек (общий вес 32 кг) взять указанное выше количество соли и специй.

Все специи, кроме кориандра, мелко истолочь, смешать и, укладывая гусей в бочонок, каждый ряд посыпать этой смесью. Установить груз, сверху положить камни, держать в умеренном тепле двое суток, до растворения соли.

По истечении времени бочонок закрыть крышкой, засмолить, вынести на холод и переворачивать два раза в неделю, чтобы гуси все время оказывались в рассоле.

Через пять месяцев бочонок открыть, гусятину вынуть, обтереть отрубями и коптить как ветчину.

Полоток – это половина распластанной птицы, соленой, копченой или вяленой.

Соление и копчение гусиных полотков

16 кг гусятины, 800 г соли, 25 г селитры, 5 ст. л. сахара, по 25 г лаврового листа, гвоздики, черного и душистого перца.

Для рассола: *400 г соли*

Гусей ощипать, выпотрошить, тушки разрезать на две половинки, вытереть полотенцем. Из тушек вынуть все кости, оставить одни ножки. 800 г соли смешать с селитрой и сахаром, натереть полученной смесью гусиные тушки и бочонок изнутри. Положить гусиные тушки плотно в бочонок, пересыпая солью и сахаром, лавровым листом, гвоздикой, черным и душистым перцем.

Оставить гусей просаливаться на сутки. **Приготовить рассол** из 400 г соли, сварить, остудить, залить гусятину. Через неделю слить рассол в кастрюлю, довести до кипения, остудить, снять пенку. Гусей залить прокипяченным рассолом, положить под гнет, дать постоять восемь дней.

По истечении времени коптить в продолжение недели и затем на месяц повесить сушиться на открытом воздухе в тени.

Копченый рулет из гусиных полотков

8 кг гусятины, 400 г соли, 13 г селитры.

Для рассола: *3,5 л воды, 400 г соли*

Гусей ощипать, выпотрошить, тушки разрезать на две половинки, вытереть полотенцем. Из тушек вынуть все кости, натереть смесью соли и селитры. Свернуть каждую тушку рулетом, обвязать ниткой, завернуть в ткань, уложить плотно в бочку, посыпать оставшейся солью и дать постоять сутки.

Приготовить рассол из соли и воды, довести до кипения, остудить, залить гусятину, установить гнет, оставить на восемь дней.

По истечении времени коптить в течение недели и затем на месяц повесить сушиться на открытом воздухе в тени.

Гусиные рилетты

750 г гусятины, порезанной кубиками, 500 г свиной грудинки, порезанной кубиками, 200 мл воды, лук репчатый, морковь, соль и перец, лавровый лист, тимьян, лук-порей

Положить в кастрюлю гусятину, свинину и все другие ингредиенты. Проварить на очень медленном огне 8 ч., пока мясо не начнет отходить от костей.

Перелить содержимое кастрюли через сито в миску. Жир сохранить. Удалить кости. Размять мясо пестиком, а затем разобрать его на мелкие кусочки с помощью двух вилок. Уложить мясо в керамическую посуду, залить жиром. При необходимости жир можно растопить.

Когда рилетты остынут, накрыть их вощеной бумагой и поставить в холодильник. Рилетты можно хранить в течение 1–2 месяцев.

Колбасы и сосиски

Колбасы превосходные

Вычищенные коровьи кишки, 4 кг нежирной свинины, 2 кг говядины от толстого филея, 2 кг свежего шпика, 6 г селитры, 2 стакана рома, соль

Нежирную свинину и говядину измельчить, добавить свежий шпик, нарезанный тоненькими ломтиками, посолить. Положить в фарш селитру, влить ром, размешать хорошенько.

Наполнить фаршем коровьи кишки, крепко их набивая, положить под пресс на два дня. Подвесить сушиться на пару дней и коптить не менее трех недель.

Свиная языковая колбаса

6–8 свиных языков, 200 г морской соли, 1 ч. л. селитры, 2 ст. л. нарезанной петрушки, 2 ст. л. нарезанного лука, 1 ч. л. чабреца, 1 измельченный лавровый лист, 1 ч. л. базилика, 1 луковица, 1 ч. л. семян кориандра, 1 ч. л. ягод можжевельника, свиные оболочки для колбас.

Пряный отвар: *600 мл воды, 600 мл вина, пучок петрушки, зеленый лук, 2 зубчика чеснока, 3 бутона гвоздики, 1 луковица*

Положить свиные языки на 5 мин. в кипящую воду. Просушить и удалить кожу и хрящи у основания языков. Натереть языки смесью соли, селитры, трав и специй. Плотно уложить языки в банку, установить гнет и оставить на 10 дней в прохладном месте.

Вынуть языки из рассола и осторожно поместить их в колбасную оболочку. Если внутри наполненной оболочки появятся пузырьки воздуха, положить колбасу в кипящую воду, чтобы от них избавиться. Между языками перевязать оболочку ниткой, на конце сделать петлю, для того чтобы повесить на нее колбасу.

Повесить колбасу над очагом так, чтобы на нее шел дым, но вдали от огня. Коптить в течение недели. Если после этого колбасу хранить в сухом прохладном месте, она будет сохраняться в течение восьми недель.

Перед тем как подать колбасу на стол, положить ее в кастрюлю, добавить все ингредиенты пряного отвара, проварить в течение 2 ч. на медленном огне и дать колбасе остыть не вынимая из кастрюли.

Сосиски свежие

4 кг нежирной свинины, 4 кг жирных обрезков, специи, зелень, свиные кишки

Свинину очень мелко нарезать. Из 1,2–1,6 кг оставшихся обрезков и жил сварить бульон с душистым перцем, лавровым листом и мелко нарезанным луком.

Готовый бульон процедить, остудить, 5–6 стаканами бульона залить мясо, добавить молотый душистый перец, черный перец и сушеный майоран, размешать хорошенько. Фаршем наполнить тонкие свиные кишки, перевязать их и повесить в теплое место на несколько часов для обсыхания.

Вынести на холод. Хранить не более 3 недель.

Перед подачей к столу выложить сосиски в кастрюлю, залить водой, пивом или свекольным рассолом так, чтобы сосиски были едва прикрыты. Варить, пока соус не выкипит. Отваренные сосиски поджарить на сковороде или запечь в духовке.

Сосиски копченые

6 кг нежирной свинины, 2 кг жирной свинины, 13 г селитры, 300 г соли, 20 г черного перца, 10 г душистого перца, кишки

Свинину мелко изрубить. Селитру, соль и молотый перец смешать, добавить к мясу. Плотно наполнить кишки фаршем, перевязать, подержать в тепле день, подвесить в холодное место на пару суток и коптить 1,5 недели.

Колбасы литовские копченые

4 кг свинины, 1,2 кг говядины, 800 г лосятины, 200 г свиного сала, 25 г черного перца, 13 г душистого перца, по 6 г гвоздики, майорана, лаврового листа, 250 г соли, 13 г селитры, 0,75 стакана спирта, коровьи кишки

Свинину, говядину и лосятину как можно мельче нарезать ножом, потом изрубить сечкой. Специи смешать с солью и селитрой, добавить к мясному фаршу, выбить деревянной толкушкой, прибавить спирт.

Положить свиное сало, нарезанное тонкой соломкой, плотно наполнить этой массой толстые коровьи кишки (чем кишки толще, тем лучше). Кишки перевязать, положить между двумя дощечками, установить сверху легкий пресс, держать два дня в теплой комнате, потом вынести в кладовую, прикрыть доской и камнями, увеличивая постепенно их тяжесть.

Через две недели вынуть колбасы из-под пресса, повесить в холодном месте. Коптить около двух недель, переворачивая то одним, то другим боком. После копчения повесить колбасы на чердак недели на две. По истечении времени сохранять колбасы в сухой ржи, хмеле, сене или золе.

Колбасы итальянские копченые

9,2 кг свиной лопатки, 1,6 кг говядины, 2,4 кг свиного сала, 150 г соли и 400 г соли дополнительно, 25 г молотого черного перца, 13 г молотого душистого перца, 25 г корицы, 13 г селитры, 1 мускатный орех, натертый на терке, свиные кишки

Свиную лопатку и говядину мелко нарезать, выложить на сито на сутки, выдержать в теплой комнате, чтобы мясо обсохло. Небольшими ломтиками нарезать сало, посолить 150 г соли, также оставить при комнатной температуре на сутки.

Обсохшее мясо мелко изрубить до состояния фарша, добавить 400 г соли, сало, черный перец, душистый перец, корицу, селитру, натертый мускатный орех, хорошенько вымешать.

Наполнить фаршем свиные кишки, предварительно за несколько дней посоленные и на несколько часов замоченные в вине или спирте. Вывернуть кишки на левую сторону, наколоть булавкой или проволочной щеткой, наполнить их приготовленной массой, набивая плотно, крепко перевязать, повесить в холодное место на два дня.

По истечении времени коптить неделю можжевельником. Повесить на чердаке, очищая их от плесени щеткой, намоченной в оливковом масле с вином или спиртом.

Колбасы венские

2 кг говядины, 1,2 кг свинины, 1,2 кг свиного сала, 50 г соли и 100 г соли дополнительно, 40 г кардамона, 50 г черного перца, коровьи кишки

Говядину и свинину мелко нарезать, выложить на сито на сутки, выдержать в теплой комнате, чтобы мясо обсохло. Небольшими ломтиками нарезать сало, посолить 50 г соли, оставить при комнатной температуре на несколько часов.

Обсохшее мясо изрубить до состояния фарша, добавить 100 г соли, сало, черный перец и кардамон, хорошенько вымешать.

Наполнить фаршем свиные кишки, предварительно за несколько дней посоленные и на несколько часов замоченные в вине или спирте. Вывернуть кишки на левую сторону, наколоть булавкой или проволочной щеткой, наполнить их приготовленной массой, набивая плотно, крепко перевязать, повесить в холодное место на два дня.

По истечении времени коптить неделю можжевельником. Повесить на чердаке, очищая их от плесени щеткой, намоченной в оливковом масле с вином или спиртом.

Колбасы для скорого употребления

1 кг свинины, 400 г говядины, 100 г поджаренного в масле репчатого лука, 2–3 дольки чеснока, 50 г соли, 4 г селитры, 6 г черного перца, свиные или коровьи кишки

Смешать свинину, говядину, поджаренный и сырой лук, измельченные дольки чеснока, соль, селитру и черный перец. Фарш с луком и специями размешать хорошенько, набить плотно свиные или коровьи кишки, перевязать их, повесить на чердак на три дня. По истечении времени коптить две недели.

Салями

1 кг очищенной от костей лопаточной части свинины, 750 г жирной свинины, 1 кг постной свинины, порубленной в крупный фарш, 80 г соли, 1 / 2 ч. л. селитры, 2 ч. л. молотого белого перца, 1 / 2 ч. л. черного перца горошком, 2 раздавленных зубчика чеснока, 4 ст. л. сухого красного вина, сухие натуральные оболочки для колбасы

Натуральная оболочка для колбасы может быть говяжьей, диаметром около 7,5 см, или свиной – диаметром 4–5 см. Чтобы салями имела другой вкус, не добавляйте в нее чеснок и вместо красного вина используйте белое.

Измельчить все ингредиенты, тщательно перемешать все, кроме оболочек. Завязать один конец оболочки ниткой. Правильный способ завязывания узла: завязать простой узел, перегнуть оболочку и завязать еще один узел. Наполнить оболочку мясным фаршем, для начинения оболочки можно применять различные кулинарные приспособления. Вручную проталкивать начинку до конца оболочки, прокалывая оболочку иглой, если появляется необходимость выпустить изнутри воздух. Разделить колбасу на батоны требуемой длины, перевязав ее ниткой. После окончания фарширования убедитесь, что под оболочкой нет воздуха, что может послужить причиной потемнения начинки.

Повесить колбасу сушиться в сухое, проветриваемое помещение. Если место, где вы собираетесь сушить колбасу, не проветривается, используйте вентилятор. Самыми важными будут первые две недели. Салями должна начать подсыхать через неделю. Если снаружи салями становится белого цвета, это означает, что начинка сохнет как следует. Салями будет готова к употреблению через 6 недель, когда она затвердеет наполовину. После того как она подсохнет полностью, ее можно хранить несколько месяцев.

Кровяные колбасы

4,8–6 кг нижнего куска свиного сала, ливер, свиная голова, свиная печенка, 0,75 стакана соли, 13 г черного перца, 13 г душистого перца, коровьи или толстые свиные кишки

Свиное сало, ливер и свиную голову, из которой вынуть мозги, залить водой, варить 1,5 ч., прибавить свиную печенку, варить еще 30 мин.

Печенку и ливер изрубить, сало и срезанное с головы мясо и уши нарезать кусочками, посолить, прибавить черный и душистый перец. Размешать фарш, развести фарш 3 стаканами свиной крови, чтобы фарш был не слишком густым.

Наполнить фаршем коровьи или свиные кишки наполовину, перевязать и варить в воде 30 мин. Если, проколов их вилкой, покажется жир, а не кровь – значит, колбасы готовы. Вымыть колбасы в холодной воде, разложить на столе, прижать доской, установить груз и оставить на 2 ч. Хранить в холодном месте.

Если эти колбасы будут употребляться в ближайшее время, то в фарш можно прибавить немного мелко порезанного и поджаренного в масле репчатого лука. Если же колбасы оставляются на позднее употребление, то лук в них класть нельзя, а следует коптить колбасы в легком холодном дыму 10 дней.

Свежие кровяные колбасы перед употреблением поджарить в масле и подрумянить в духовке. Копченые колбасы подаются холодными.

Колбасы черные кровяные

5,25 стакана гречневой крупы, 1,6 л свиной крови, 3 стакана горячего молока, 600 г растопленного горячего свиного сала, 20 г соли, 3 г черного перца, 2 г душистого перца, толстые свиные кишки

Гречневую крупу измельчить, добавить растертую и процеженную свиную кровь, горячее молоко, растопленное горячее свиное сало, соль, черный и душистый перец. Размешать хорошенько.

Очищенные, натертые солью и вымытые толстые свиные кишки вывернуть наизнанку, перевязать один конец толстыми нитками, нафаршировать их приготовленной массой так, чтобы половина кишки оставалась пустой, перевязать, опустить в кипяток, варить на сильном огне около 15 мин. Готовые колбасы вынуть из воды, дать остыть и повесить на чердаке на несколько дней.

За полчаса до подачи положить колбасы на противень, полить маслом, поджарить в горячей духовке с обеих сторон, подавать к столу.

Колбасы кровяные из гречневой ядрицы

1,2 кг свиного сала, 1,6 л молока, 3 г душистого перца, 1 мускатный орех, натертый на терке, 3 стакана ядрицы, свиная кровь, свиные кишки

Свиное сало мелко нарезать, растопить, влить молоко, добавить душистый перец, мускатный орех, соль, вскипятить, всыпать ядрицу и накрыть крышкой, оставить на 40 мин. Загустевшую кашу остудить. Свиную кровь протереть сквозь сито, смешать с кашей до достаточно жидкого состояния, наполнить свиные кишки, перевязать, опустить в кипяток и варить 15 минут.

Колбасы кровяные из смоленской крупы

3 стакана смоленской крупы, 600 г растопленного свиного сала, 3 г черного и душистого перца, гвоздика, майоран, соль, 5,25 стакана свежей свиной крови, свиные кишки

Смоленскую крупу всыпать в миску, добавить растопленное свиное сало, размешать, всыпать перец, гвоздику, майоран, соль. Развести крупу свежей процеженной свиной кровью, размешать.

Нафаршировать очищенные свиные кишки, оставляя четверть кишки пустой, перевязать, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на сильный огонь, не накрывая кастрюлю крышкой, и варить колбасы 45 мин., осторожно их переворачивая.

Готовые колбасы вынуть из воды, хранить в холодном месте. Незадолго перед подачей выложить колбасы на сковороду, поджарить с обеих сторон в масле.

Колбасы кровяные из гречневой крупы

6 стаканов гречневой крупы, 1,5 стакана свиной крови, 1,5 стакана растопленного сала, 0,5 л. майорана, 1 ст. л. соли, по 5 г молотого черного и душистого перца, свиные кишки

Гречневую крупу смешать с протертой сквозь сито свиной кровью и растопленным салом. Добавить майоран, соль, перец, размешать хорошенько, наполнить кишки, перевязать, опустить в воду и варить 45 мин.

Готовые колбасы вынуть из воды, остудить и поставить в холодное место.

Незадолго перед подачей выложить колбасы на сковороду, поджарить с обеих сторон в масле.

Финляндские пальтены из ржаной муки

600 мл свиной крови, 400–600 г почечного свиного жира, 1 ст. л. соли, 1 кг ржаной муки

Свиную кровь процедить, смешать с измельченным свиным жиром, добавить соль, ржаную просеянную муку. Вымесить тесто хорошенько до однородности и эластичности.

Смочить руки в теплой воде, слепить из теста шарики величиной с яблоко, отварить в соленом кипятке, вынуть, остудить.

Хранить в холодильнике, время от времени обтирая выступившую сверху плесень.

Перед употреблением пальтены нарезать и обжарить в масле на сковороде с ломтиками яблок. Это очень вкусное блюдо.

Колбасы белые из смоленской крупы

3 стакана смоленской крупы, 2 яйца и 8 яиц дополнительно, 1,5 л молока и 125 мл молока дополнительно, 750 г растопленного свиного сала, 1 стакан изюма, миндаль, корица, коровьи кишки

Смоленскую крупу перетереть с 2 яйцами, высушить, протереть сквозь сито. 1,5 л молока смешать с растопленным свиным салом, вскипятить, добавить крупу, поставить на легкий огонь, накрыть крышкой. Варить при постоянном помешивании.

Готовую крупу остудить, добавить 8 яиц, 125 мл кипяченого молока, корицу, изюм и молотый миндаль. Размешать, наполнить гладкие кишки, перевязать, опустить в воду и варить до готовности.

Хранить в холодильнике. Перед подачей к столу обжарить с обеих сторон, подавать в качестве закуски.

Колбасы белые из риса

2 стакана риса, 4,5 стакана молока, 200 г масла, 1 стакан сахара, цедра 1 лимона, 70 г молотого миндаля, 1 стакан изюма, 13 г корицы, 10 яиц, коровьи кишки

Рис опустить в кипяток, довести до кипения, откинуть на сито, чтобы стекла вода. Молоко и масло смешать, довести до кипения, добавить рис и варить, мешая, до полуготовности. Сахар смешать с лимонной цедрой, всыпать миндаль, обваренный кипятком изюм и корицу, положить в кашу, варить до готовности. Снять с огня, остудить. В остывшую кашу вбить 10 яиц, размешать, наполнить кишки, оставляя их на треть пустыми, перевязать, опустить кишки в кипяток и варить 1 час. Перед подачей к столу положить колбасы на противень, облить маслом, поставить в горячую духовку и запекать до подрумянивания.

Колбасы по-французски

400 г свежего шпика, 2,4 кг свинины, 3,5 стакана молотых сухарей, 24 яйца, 750 г сливок, корица, мускатный орех, натертый на терке, 1 стакан изюма, 1 стакан сахара, коровьи кишки

Свежий шпик отварить целым куском, нарезать кубиками. Свинину мелко изрубить, добавить молотые, просеянные сквозь сито сухари, яйца, сливки, корицу, мускатный орех, обваренный кипятком изюм и сахар. Размешать, наполнить кишки, оставляя их на треть пустыми, перевязать, опустить кишки в кипяток и варить 30 мин. Перед подачей к столу положить колбасы на противень, облить маслом, поставить в горячую духовку и запекать до подрумянивания.

Колбасы по-немецки

Свиная печенка, 3,75 стакана свиной крови, майоран, перец черный и душистый, гвоздика, соль, 1 кг шпика, коровьи кишки

Натереть на терке свиную печенку, протереть ее сквозь сито, добавить процеженную свиную кровь, майоран, перец черный и душистый, гвоздику, соль.

Свежий шпик отварить целым куском, нарезать кубиками. Смешать шпик и печенку с приправами. Размешать, наполнить кишки, оставляя их на треть пустыми, перевязать, опустить кишки в кипяток и варить 30 мин.

Перед подачей к столу положить колбасы на противень, облить маслом, поставить в горячую духовку и запекать до подрумянивания.

Сосиски из гусиных печенок

20 гусиных печенок, 300 г панировочных сухарей, 125 мл сливок, 2 ст. л. ракового масла, 100 г красного вина, 1 луковица, соль, мускатный орех, майоран, 4 желтка, бараньи кишки

Натереть на терке гусиную печенку, протереть ее сквозь сито, добавить панировочные сухари, сливки, соль, специи, раковое масло, красное вино, поджаренный репчатый лук и яичные желтки.

Размешать, наполнить кишки, оставляя их на треть пустыми, перевязать, опустить кишки в кипяток и варить 1 ч. Готовые сосиски промыть в холодной воде, обсушить.

Перед подачей к столу положить сосиски на противень, облить маслом, поставить в горячую духовку и запекать до подрумянивания.

Сосиски из мозгов

Телячьи мозги, 200 г белого хлеба, 100 мл сливок, 100 г сливочного масла, соль, перец, мускатный орех, 8 яичных желтков, молоко для варки, бараньи кишки

Телячьи мозги вымыть и отварить в подсоленной воде до готовности. Измельчить мозги, добавить вымоченный в сливках и отжатый белый хлеб, сливочное масло, соль, перец и натертый на терке мускатный орех. Растереть полученную смесь добела, вбить желтки, добавить сливки, в которых вымачивался хлеб.

Размешать, наполнить кишки, оставляя их на треть пустыми, перевязать, опустить кишки в кипяток, разведенный пополам с молоком, и варить 30 мин.

Перед подачей к столу обжарить сосиски в сливочном масле.

Сосиски из рябчиков

6 рябчиков, 400 г белого хлеба, 125 мл сливок, 4 желтка, соль, душистый перец, бараньи кишки

Рябчиков запечь в духовке, отделить мясо от костей. Мясо изрубить, добавить вымоченный в сливках и отжатый белый хлеб, желтки, 125 г сливок, соль, черный перец.

Размешать, наполнить кишки, оставляя их на треть пустыми, перевязать, наколоть в 3–4 местах иглой. Опустить кишки в кипяток и варить 30 мин.

Перед подачей к столу обжарить сосиски в сливочном масле.

Сосиски из зайца

1 заяц, 400 г шпика, 1 ч. л. соли, 10 г молотого черного перца, мускатный орех, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 400 г белого хлеба, 125 мл красного вина, бараньи кишки

Зайца разделать, отделить мясо от костей, мелко порубить, добавить порезанный мелкими кубиками шпик, соль, перец, натертый на терке мускатный орех, сметану, вымоченный в красном вине и отжатый белый хлеб.

Размешать, наполнить кишки, оставляя их на треть пустыми, перевязать, опустить кишки в кипяток и варить 30 мин.

Перед подачей к столу обжарить сосиски в сливочном масле.

Сосиски из рыбы

2 кг филе щуки, окуня или судака, 1 ч. л. соли, 10 г молотого черного перца, мускатный орех, 200 г растопленного сливочного масла, 3 яйца, 125 мл сливок, 400 г белого хлеба, молоко, бараньи кишки

Рыбное филе мелко порубить, добавить соль, перец, натертый на терке мускатный орех, растопленное сливочное масло, яйца, сливки, вымоченный в молоке и отжатый белый хлеб. Размешать, наполнить кишки, оставляя их на треть пустыми, перевязать, опустить кишки в кипяток и варить 30 минут.

Бастурма

Взять говяжье мясо, причем годятся только филейная часть и мышцы огузка. Из филейной части вырезать внешнюю поясничную мышцу вместе с подкожным жиром, обвалять, стараясь не повредить, зачистить со всех сторон и обровнять. Продолговатые куски мяса должны быть не толще 3 см. Затем их натереть солью и плотно уложить на сплошной слой соли в деревянную кадку под сильным гнетом. Примерно через неделю мясо выделит сок, а поскольку его предстоит выдержать 21 сутки, проследить, чтобы рассол покрывал содержимое полностью, стоял выше деревянной крышки.

Выдержанное мясо извлечь из рассола, вымачивать в проточной воде 2–3 суток – оно размягчится и станет не так солоно.

Затем куски бастурмы положить на разделочную доску и обработать специями. Самые доступные пряности – молотый красный перец, семена кинзы или кориандра, тмин, хмели-сунели. Их последовательно крепко втирать в мясо. Кроме этого, куски обвалять в пряностях.

Потом крест-накрест обвязать куски бастурмы любым прочным шпагатом (только не синтетическим), подвесить их на сквозняке и сушить под навесом 15–20 дней. Время от времени бастурму снимать и вальцевать доской.

В сухом и холодном месте бастурму можно хранить до полугода.

Суджук

Этот особый вид пикантной колбасы, как и бастурму, тоже получают методом сушки.

Говядину для суджука брать с лопатки, потому что мясо тут более жирное. Нарезая на мелкие кусочки, освободить его от сухожилий и толстых мышечных оболочек, но от жира не зачищать. Затем эти куски (по 50–100 г) обработать посоленной смесью: на 1 кг мяса – 30 г соли и по 1 г селитры и сахара (рецептуру соблюдать точно). Натерев мясо, его вместе с оставшейся смесью положить в чистую корзину и выдерживать до 4 суток, чтобы отцедить кровь. Затем мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой и по вкусу добавить молотые специи: мускатный орех, кардамон, красный жгучий перец. Фарш как следует вымесить, плотно заложить в эмалированное ведро и поставить в прохладное место примерно на 12 часов.

Выдержанный фарш как можно туже набить в самые узкие говяжьи или свиные черева. По мере набивки черева перекручивать через каждые 15–20 см – лучше, если это будут одинаковые по длине колбаски.

Затем их разделить попарно. В каждой паре с двух сторон выдавить немного фарша, чтобы осталось по 1,5 см пустой оболочки, которую загнуть вверх и прилепить к наполненной части кишки.

Суджуки проколоть иглой в 2–3 местах, давая выйти воздуху, попавшему вместе с фаршем. А потом сушить на сквозняке под навесом, вальцевать время от времени 30–40 дней. Подвязанные по нескольку штук вместе в сухом и прохладном месте суджуки можно хранить около полугода.

Суджук из говядины с салом

Взять 2 части говядины и 1 часть твердого сала. Говядину пропустить через мясорубку, а сало нарезать мелкими квадратиками. На каждый килограмм смеси добавить по 25 г соли, 2 г селитры, 2 г измельченного черного перца, 2 г сахара (летом сахар не добавляют, так как он может вызвать брожение). Смесь со специями хорошо вымешать и выдержать 8–10 ч. Затем набить ею широкие сухие говяжьи кишки. В процессе сушки суджук каждый вечер вальцевать скалкой и прессовать, помещая между двух досок, на верхнюю из которых положить груз. Утром их снова подвесить и сушить.

Суджук свиной

Молотую свинину (4 части), твердое сало, нарезанное мелкими квадратиками (1 часть), смешать. На каждый килограмм добавить по 25 г соли, 2 г селитры, 2 г измельченного черного перца, 5 г красного перца, 2 г тмина и немного мелко нарезанного лука. Все хорошо вымешать и набить в тонкие свиные кишки. Во время набивки кишки перекручивать через каждые 15–20 см для получения небольших колбасок и сушить, подвешивая их, в проветриваемом месте. Суджуки станут вкуснее и будут дольше храниться, если их закоптить.

Суджук свиной с чесноком

Смешать 4 части мелкорубленой свинины и 1 часть твердого сала, нарезанного мелкими кусочками. На каждый килограмм смеси добавить по 25 г соли, 2 г черного перца, 2 г селитры и 1 головку измельченного чеснока. Смесь выдержать ночь, затем набить в тонкие свиные кишки. Сушить в вентилируемом месте.

Кролик копченый

Лучше всего коптить полтушки кролика, разрубив охлажденную тушку вдоль позвоночника, либо четвертинки, для чего каждую из половинок следует разрубить поперек еще на две примерно равные части.

Сначала мясо кролика засолить в рассоле, приготовленном следующим образом: вода кипяченая – 1 л, соль – 80 г, перец душистый – 0,5 ч. л., 2–4 лавровых листа. Просаливать мясо 3–4 суток при температуре не выше 5–6 °С.

Посоленные части тушек обмыть теплой водой, подсушить и коптить холодным дымом 5–7 ч. После этого мясо варить 30–35 мин. с момента закипания воды, вынуть, подсушить на сквозняке и вновь коптить 2–3 ч. холодным дымом.

Кролик вяленый

Предварительно подготовить необходимое количество рассола, для чего на каждый литр воды взять 150–200 г соли. Растворить соль в воде, довести рассол до кипения.

Подготовленные тушки кроликов положить на 1–2 мин. в кипящий рассол. На мясе образуется солевая пленка, которая препятствует проникновению микроорганизмов. Тушки подвесить в проветриваемом помещении при температуре около 10 °С на 15–20 суток.

Вяленого кролика хранить в сухом, хорошо проветриваемом и затемненном помещении при температуре не выше 10 °С не более трех месяцев. Прежде чем готовить блюда из вяленого мяса кролика, залейте его холодной водой и выдерживайте в ней, пока оно не станет мягким.

Тушенка на все вкусы

Перед обработкой мяса вымыть руки, приготовить чистый фартук, промыть и посолить разделочную доску. Стеклянные банки промыть с питьевой содой, хорошо сполоснуть водой и обдать кипятком. Металлические крышки стерилизовать в кипящей воде в течение 3–5 мин. В соответствующей чистоте должны быть стол, кастрюли, ножи.

Мясо тщательно осмотреть, отделить мякоть от костей и промыть водопроводной или охлажденной кипяченой водой. Удалить кровяные сгустки, жилы. После чего мясо разрезать на куски по 100–300 г и варить, но не до кулинарной готовности, а когда оно еще жесткое, но на разрезе нет красного цвета.

Вынуть и быстро расфасовать его в предварительно приготовленные банки, добавить специи, соль, лук, залить горячим бульоном (около 80 ˚С) и закатать. Убедившись в качественной закатке, банки поставить в бак или большую кастрюлю с горячей водой (70–80 ˚С), положив на дно тряпочку в несколько слоев. Воду довести до кипения. Необходимо следить за тем, чтобы банки были покрыты водой. Длительность тепловой обработки зависит от размеров тары, пол-литровую банку выдержать 150 мин. (для постного мяса), литровую – 180–200; для жирного – соответственно 165–170 и 200–210 мин.

После нагрева банки охладить до температуры 15–20 ˚С. Нельзя забывать, что высокая температура и давление сохраняются в банках продолжительное время, поэтому вынимать их из стерилизатора очень осторожно и не ставить на холодную поверхность.

После стерилизации банки внимательно осмотреть. Консервы с дефектами (подтеки, трещины на стекле) хранению не подлежат.

Тушенка свиная

Мясо окорока или филейной части нарезать на куски такого размера, чтобы они только пролезли в горловину банки, и посолить из расчета 1 ст. л. соли на 1 кг мяса. Затем куски уложить на разделочную доску и наклонить ее, чтобы жидкость стекла.

Противень обильно смазать смальцем, уложить на него куски мяса и запекать в духовке, пока они как следует не подрумянятся со всех сторон. Мясо проткнуть вилкой. Если при этом выступит красноватый сок, значит, мясо еще не готово для консервирования.

Далее куски мяса уложить в нагретые стеклянные банки, лучше емкостью 0,5–0,7 л. Ряды мяса слегка пересыпать черным молотым или горошковым перцем, положить лавровый лист, пару палочек гвоздики. Сверху мясо хорошо придавить и залить растопленным смальцем.

Готовые банки лучше не закатывать жестяными крышками, а укупорить стеклянными крышками с металлическими зажимами или тугими полиэтиленовыми, разогрев их в горячей воде. Наконец, банки обернуть темной бумагой, уложить в деревянный ящик и хранить в холодном, сухом, хорошо проветриваемом месте.

Дополнительные рецепты

Картофельная мука

Готовить картофельную муку лучше всего осенью. Картофель вымыть, очистить и натереть на терке. Положить натертый картофель в воду, воды должно быть вдвое больше картофельной массы.

Оставить картофельную массу на несколько часов или на ночь. Картофельную массу выложить на сито и отжать руками, постоянно взбалтывая воду, так как на дне образуется осадок – картофельная мука.

Картофельные выжимки залить холодной водой, размешать и дать опять настояться, помешивая, чтобы мука промывалась. Устоявшуюся воду сливать, а картофельную массу заливать чистой водой, взбалтывать хорошенько и процеживая сквозь сито до тех пор, пока мука не станет совершенно белой.

В последний раз слить воду, собрать муку, которая плотно пристанет к стенкам чашки, выложить муку на салфетку, подсушить при комнатной температуре, накрыть другой салфеткой.

Когда мука совершенно подсохнет, растолочь ее в ступке, просеять и хранить в сухом месте.

Употреблять эту муку для киселей, бисквитных тортов, пудингов и прочее.

Крахмал из недозрелых яблок и груш

Недозрелые яблоки и груши, падалицу, которая падает с деревьев раньше срока, собрать, очистить от кожицы, вырезать сердцевину, хорошенько промыть.

Натереть яблоки и груши на терке, выкладывая натертую массу в кастрюлю, две трети которой наполнены водой, постоянно помешивая эту воду. Напоследок еще раз хорошенько перемешать натертую массу с водой и дать устояться на сутки.

Когда осадок осядет на дно, а сверху будет лишь чистая вода, осторожно слить ее, снова залить яблоки и груши водой, размешать, дать устояться на сутки и снова слить воду.

После второго раза оставшийся на дне крахмал окажется двух сортов: верхний слой – волокнистый, нижний слой будет напоминать сплошную зеленую массу. Весь крахмал выложить на сито, протереть, изредка переливая водой. Дать крахмалу устояться, слить воду. Готовый крахмал выложить на противень, выстеленный салфетками, и сушить на солнце или в теплой комнате. В солнечные дни крахмал просохнет за семь дней.

Из 49 кг яблок получается до 8 кг крахмала.

Можно приготовить крахмал и без груш, только из яблок.

Топленое масло

4 кг сливочного масла, 10 л воды

Сливочное масло положить в большую кастрюлю, влить воду, поставить на легкий огонь и нагревать, постоянно помешивая, пока масло совершенно не распустится.

Кастрюлю снять с огня, поставить в холодное место. Когда масло застынет, сделать в нем небольшое отверстие до самого дна, слить всю воду, налить свежую, опять растопить масло. Повторить процедуру 3–4 раза, пока вода, которая будет стекать, не станет совершенно чистой.

Готовое масло посолить самой мелкой солью, сложить в кадочку, накрыть тряпочкой, залить очень соленой водой, держать в холодном, но сухом месте. Приготовленное таким образом масло не портится 3–4 года.

Сыр домашний белый из творога со сметаной

Парное цельное молоко оставить на несколько дней в теплом месте, как только оно скиснет и начнет отделяться сыворотка, добавить сметану, поставить в духовку, разогретую до 50 °С, на 1,5–2 часа.

Приготовленный творог вынуть из духовки и оставить до остывания. Переложить творог в остроконечный мешок из грубого холста, подвесить его в прохладном месте на 12 ч., чтобы вытекла сыворотка. Мешок перевязать, положить на 12 ч. под пресс.

По истечении времени из мешка вынуть отжатый творог, слегка посолить, добавить специи по вкусу. Творог мешать со специями аккуратно, старясь не повредить слои. Затем выложить его в небольшие холщовые мешочки, снова положить под пресс на сутки.

Для любителей слоистого сыра его не следует солить, а выложить в мешочки, положить под пресс, а затем посолить сверху или завернуть на сутки в салфетку, намоченную в соленой воде. Повторить это несколько раз.

Разными способами приготовленные сыры сушатся летом на открытом воздухе, в тени, а зимой в теплой комнате, на полках, покрытых соломой. Сыры, сушенные на солнце или около плиты, трескаются.

Сыры следует скоблить ножом и обмывать соленой водой каждый раз, как появится плесень. Сыры сушат в закрытых корзинках или накрывают густой сеткой, чтобы на сыр не садились мухи.

Во время сушки сыры надо часто переворачивать то на одну, то на другую сторону.

Хорошо высушенные сыры, очищенные и оскобленные ножом, складывать в большие горшки, пересыпая овсяной соломой. Сохранять в не слишком сухом и не в слишком сыром месте, так как в первом случае сыры сохнут, во втором – плесневеют и портятся.

Если сыр покроется плесенью, вымыть его сывороткой, посолить, высушить в тени, переворачивая с боку на бок.

Сыр домашний с тмином

12 л молока, 30 г соли, 1 стакан тмина

Парное цельное молоко оставить на несколько дней в теплом месте, как только оно скиснет и начнет отделяться сыворотка, поставить в духовку, разогретую до 50 °С, на 1,5–2 ч.

Приготовленный творог вынуть из духовки и оставить до остывания. Переложить творог в остроконечный мешок из грубого холста, подвесить его в прохладном месте на 12 ч., чтобы вытекла сыворотка. Мешок перевязать, положить на 12 ч. под пресс.

По истечении времени из мешка вынуть отжатый творог, слегка посолить, по вкусу добавить тмин. Творог мешать со специями аккуратно, старясь не повредить слои. Творог выложить в небольшие холщовые мешочки, снова положить под пресс на сути. Готовый творог выложить сушиться.

Сыр сушится летом на открытом воздухе, в тени, а зимой в теплой комнате, на полках, покрытых соломой. Сыры, сушенные на солнце или около плиты, трескаются.

Сыры сушат в закрытых корзинках или накрывают густой сеткой, чтобы на сыр не садились мухи.

Во время сушки сыры надо переворачивать то на одну, то на другую сторону.

Сыр с плесенью

Парное цельное молоко оставить на несколько дней в теплом месте, как только оно скиснет и начнет отделяться сыворотка, поставить в духовку, разогретую до 50 °С, на 1,5–2 ч.

Приготовленный творог вынуть из духовки и оставить до остывания. Переложить творог в остроконечный мешок из грубого холста, подвесить его в прохладном месте на 12 ч., чтобы вытекла сыворотка. По истечении времени из мешка вынуть отжатый творог, слегка посолить. На другой день, когда сыворотка стечет, размешать творог с солью. Творог выложить в небольшие холщовые мешочки, положить под пресс на 2 суток.

Вынуть сыр из мешков, накрыть плотной тканью, чтобы до него не доходил воздух, положить в комнате с закрытыми окнами. Каждый день переворачивать сыр, пока не покроется плесенью и не появится сильный и неприятный запах, что произойдет не ранее 2–3 недель.

В продолжение этого времени не отворять в той комнате окон. Снять с сыров ткань на одну неделю. Когда плесень подсохнет, вымыть сыры в горячей сыворотке, слегка обтирая ладонью. Повторить процедуру несколько раз, пока сыры полностью не очистятся.

Разложить сыры в закрытой комнате на сухой соломе, не накрывая тканью. Переворачивать сыры два раза в день, можно открывать в комнате окна. Когда сыры высохнут, переложить их сухой соломой.

За 2–3 ч. перед употреблением вымыть сыр горячей водой, дать слегка обсохнуть.

Сыр швейцарский

Телячий желудок вымыть хорошенько и вымочить 3–4 ч. в крепком уксусе. Сполоснуть желудок в сыворотке, натереть внутри и снаружи мелкой солью, растянуть на двух палочках, высушить и держать в сухом месте.

За 3–4 ч. перед употреблением замочить желудок в свежей сыворотке и подержать в теплом месте. Эта сыворотка называется подпушкой. Она добавляется в парное молоко и превращает его в творог. Один и тот же желудок можно употреблять три раза, каждый раз вынув из сыворотки, хорошенько вымыть, натереть солью и высушить, растянув на палочках.

По-другому подпушку можно приготовить следующим образом: телячий желудок очистить, вымыть хорошенько, натереть мелкой солью внутри и снаружи, через 2–3 дня опять вымыть и натереть солью, потом растянуть на палочках, высушить. Перед приготовлением сыра взять 2,4 л простокваши, 2,4 л свежего молока, смешать, поставить в теплую духовку. Появившуюся сыворотку слить, замочить в ней желудок и не вынимать, пока сыворотка не скиснет. Эта сыворотка употребляется для приготовления сыров.

Приготовление сыра: 12 л парного молока смешать с 12 л сливок, поставить на сильный огонь, подогреть до теплого состояния, добавить 1,2 л сыворотки, в которой вымачивался телячий желудок. Мешать смесь деревянной лопаточкой, пока молоко не свернется и не выделится сыворотка. Снять кастрюлю с огня, слить сыворотку и выжать осторожно творожную массу, старясь не размять творог – от этого зависит ноздреватость сыра.

Сложить творог в форму, выстеленную мокрой марлей. Форма должна быть деревянной, четырехугольной, около 27 см длины и 18 см ширины, в дне высверлено 5 дырочек, чтобы стекала сыворотка. Сложенный в форму творог накрыть дощечкой, положить груз, сперва небольшой, постепенно увеличивая его тяжесть.

Выдерживать творог под грузом, пока сыворотка не перестанет стекать и сыр не обсохнет, т. е. приблизительно 24 ч. Осторожно вынув сыр из формы, посолить его, натереть мелкой солью, положить в корзинку, через которую бы проходил воздух.

Два раза в день переворачивать сыр и первые дни натирать солью. Через несколько недель 800 г сыра совершенно готовы. Он чрезвычайно вкусен и почти не отличается от швейцарского. Может лежать 2 года, но только в чуть влажном месте.

Такой сыр лучше всего приготовить в мае и июне, тем более

что тогда больше молока. Приготовленные зимой сыры вкуснее, но не так красивы и не ноздреваты. Лучше приготовить большие сыры из двойной или тройной назначенной пропорции молока, потому что маленькие сыры быстрее высыхают. В таком случае сыры заворачивают в слой марли, вымоченной в пиве, соленой воде или белом вине.

Сыр пресный жирный

В молоко добавить немного сливок, поставить на плиту, подогреть до теплого состояния, добавить сыворотку, в которой вымачивался телячий желудок. На 900 мл молока взять 0,5 стакана сыворотки.

Мешать смесь деревянной лопаточкой, пока молоко не свернется и не выделится сыворотка. Сыворотку слить, творог переложить в салфетку или мешок, перевязать, положить под пресс. Через 8 или 10 ч. вынуть, посолить мелкой солью или завернуть в марлю, намоченную соленой водой.

Такой сыр можно есть в течение 3–4 дней после приготовления. По истечении этого времени сыр подсушить в тени, завернув в слой марли, вымоченной в соленой воде.

Ежедневно сыр необходимо переворачивать. Когда сыр высохнет, завернуть в салфетку, смоченную пивом.

В такой сыр можно положить соль и тмин.

Сыр сладкий земляничный

В молоко добавить немного сливок, поставить на плиту, подогреть до теплого состояния, добавить сыворотку, в которой вымачивался телячий желудок. На 900 мл молока взять 0,5 стакана сыворотки.

Мешать смесь деревянной лопаточкой, пока молоко не свернется и не выделится сыворотка. Сыворотку слить, творог переложить в салфетку или мешок, перевязать, положить под пресс.

Через 8 или 10 ч. вынуть, выложить творог на блюдо, залить земляничным сиропом, размешать хорошенько.

Выложить творог в салфетку, положить под пресс в холодное место на 8 ч. Не делать этот сыр в большом количестве: через 3–4 дня он начинает портиться. Хранить в холодном месте.